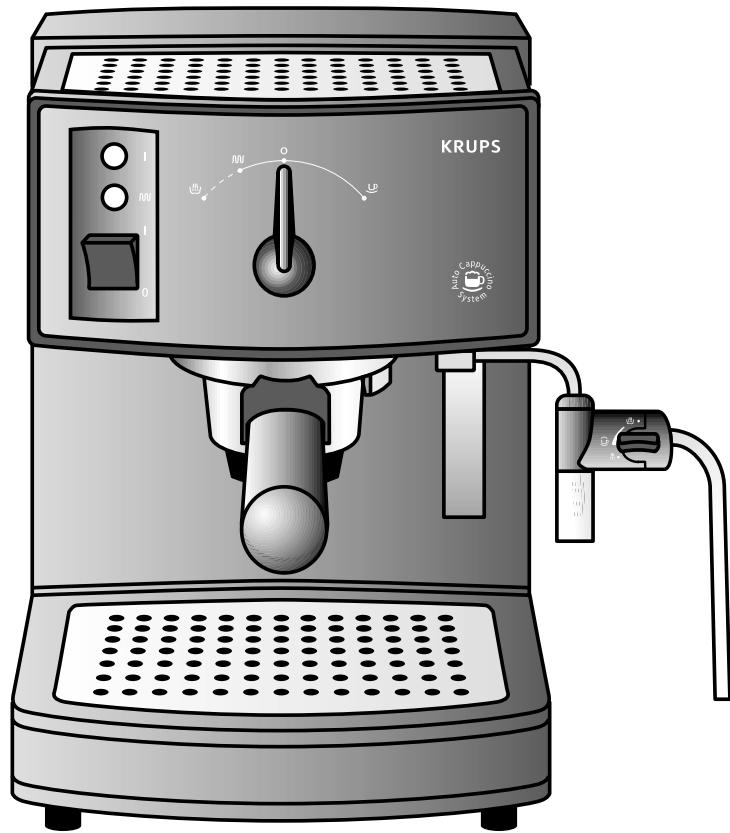
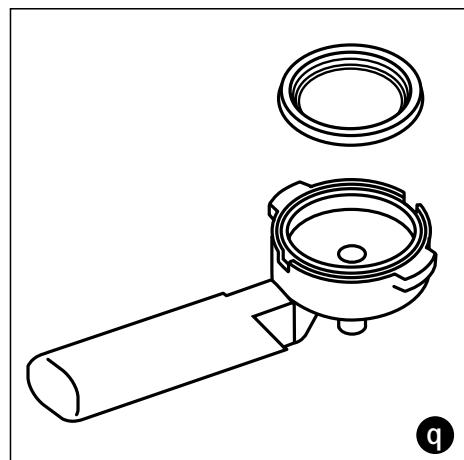
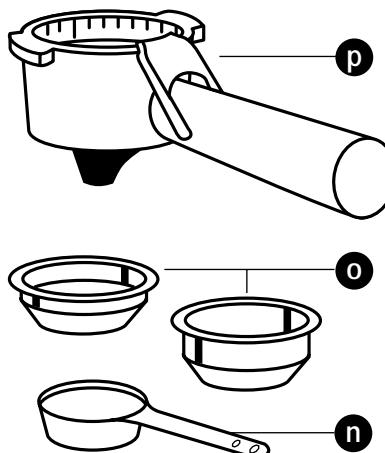
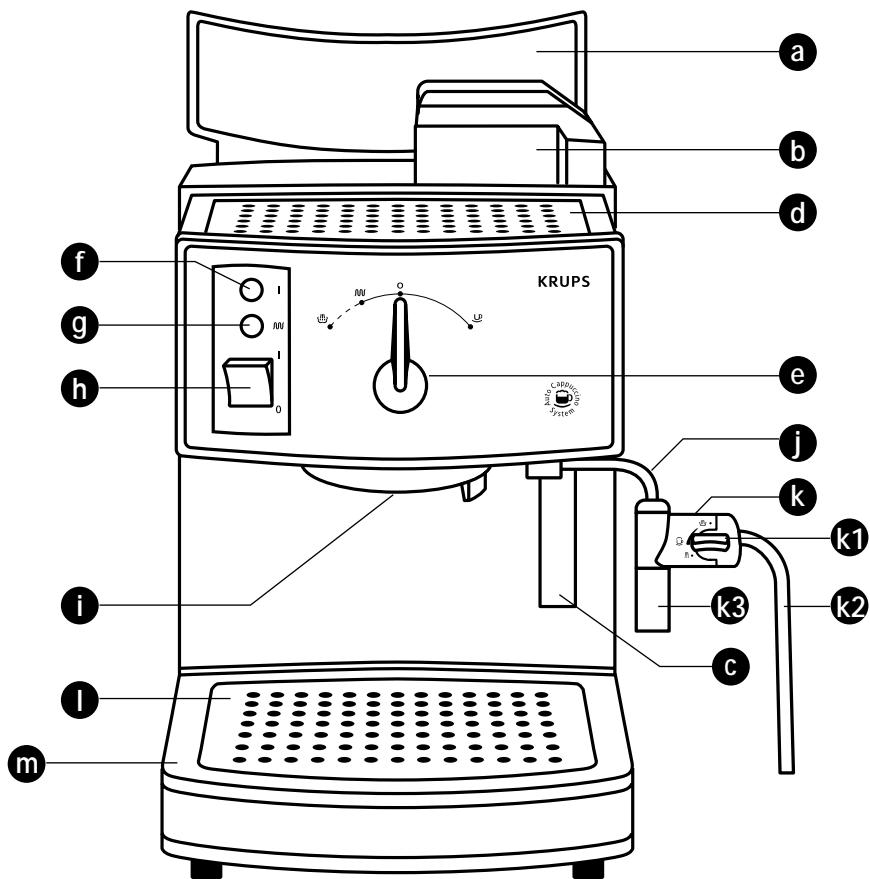
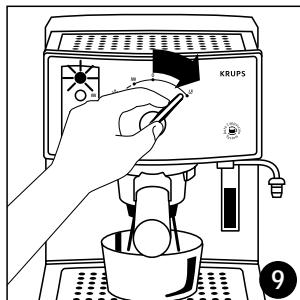
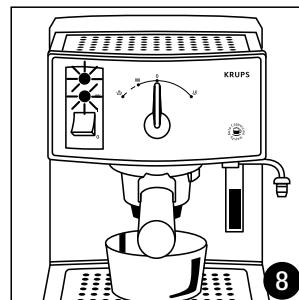
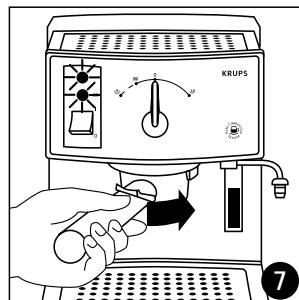
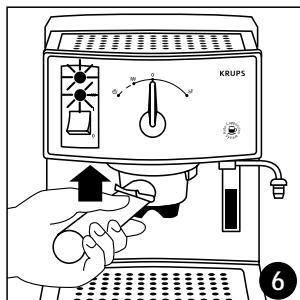
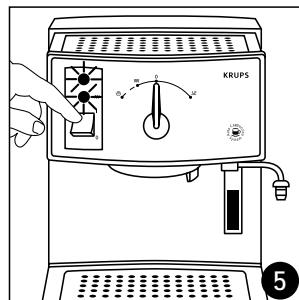
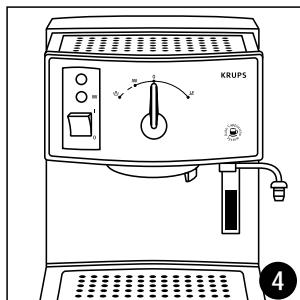
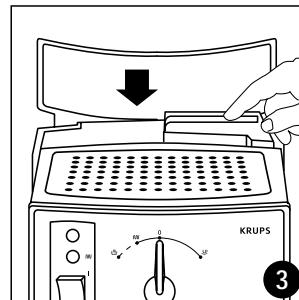
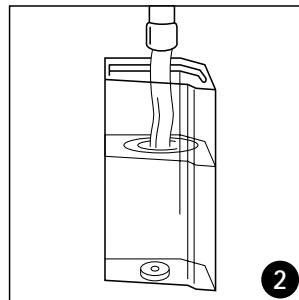
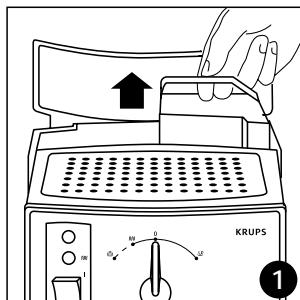
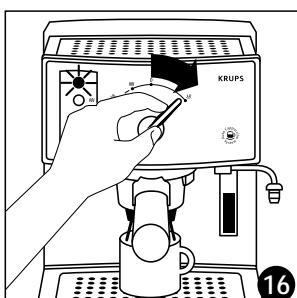
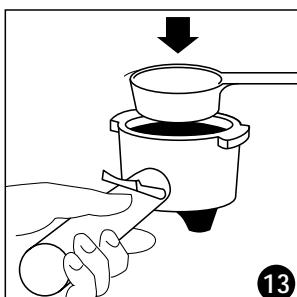
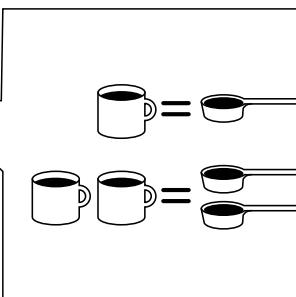
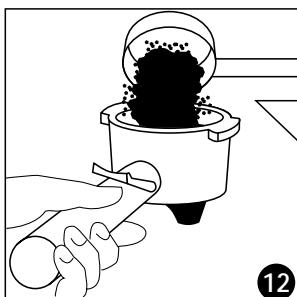
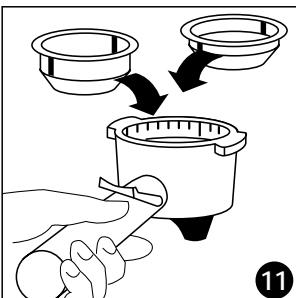
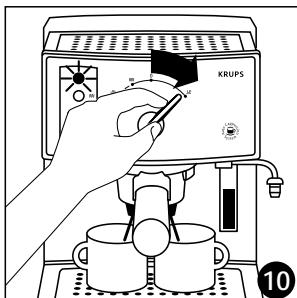


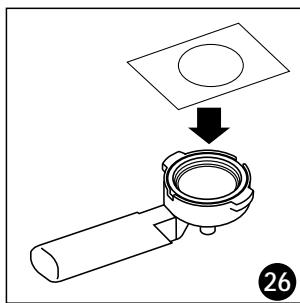
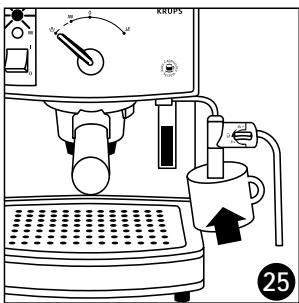
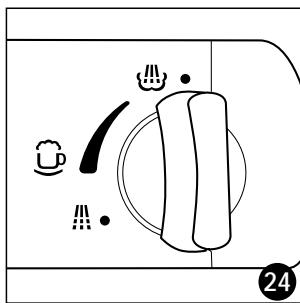
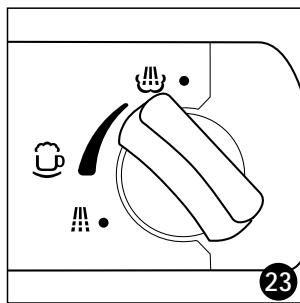
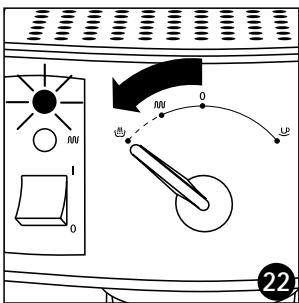
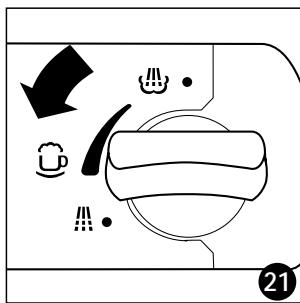
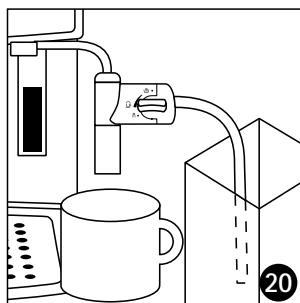
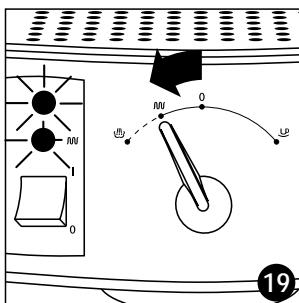
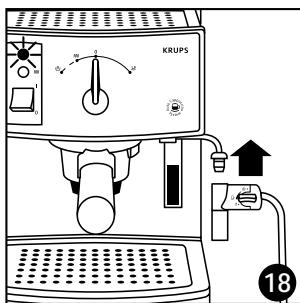
KRUPS

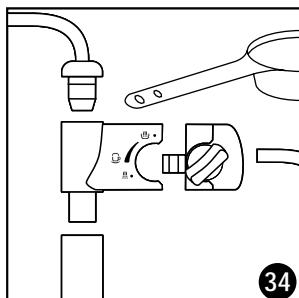
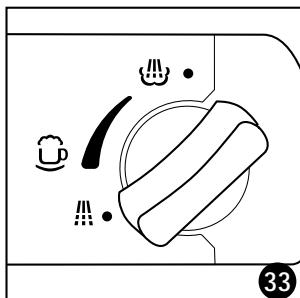
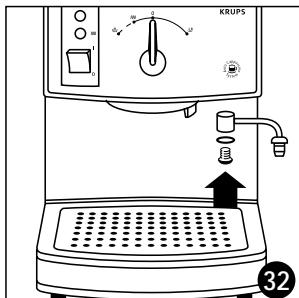
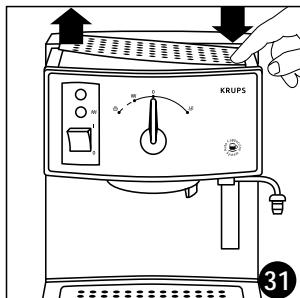
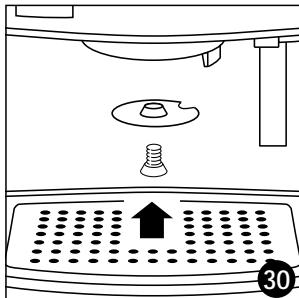
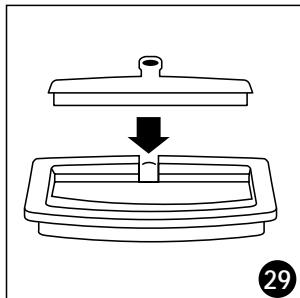
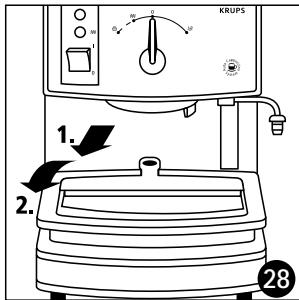
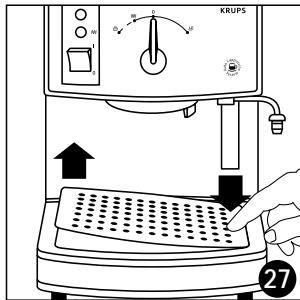












KRUPS

Espresso Novo 2300 Plus Art. 968

Deutsch	8
English	17
Français	25
Nederlands	33
Español	41
Português	49
Italiano	57
Dansk	65
Sverige	73
Suomi	80

Beschreibung

- a** Deckel
- b** entnehmbarer Wasserbehälter
- c** Wasserstandsanzeige
- d** Tassenvorwärmplatte
- e** Wahlschalter Kaffee/Dampf
- f** Betriebskontrolleuchte (rot)
- g** Aufheizkontrolleuchte (orange)
- h** Ein/Aus - Schalter
- i** Brühkopf
- j** Dampfdüse
- k** Auto-Cappuccino-System
 - k1 Ventil
 - k2 flexibler Schlauch
 - k3 Aufschäumdüse
- l** Abstellgitter
- m** Auffangschale
- n** Dosierlöffel
- o** Filtersiebe für gemahlenen Kaffee 1 oder 2 Tassen
- p** Filterträger für Filtersiebe
- q** Illycaffé-Portionen Filterträger

Sicherheitshinweise



- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihrer Espressomaschine aufmerksam durch. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Schutzleiter-Steckdose an. Überprüfen Sie, daß die auf dem Typenschild dieses Gerätes angegebene Spannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Bei falschem Anschluß erlischt die Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Stellen sie das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Flammen ab.
- Entfernen sie den mit Kaffeemehl gefüllten Filterträger nicht während des Durchlaufes da das Gerät unter Druck steht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Abstellgitter und Auffangschale nicht in Position sind.
- Stellen Sie sicher, daß der Filterträger gut festgezogen ist bevor Sie mit der Kaffeezubereitung beginnen und stellen Sie den Wahl Schalter auf **O** zurück bevor Sie den Filterträger entnehmen.
- Bei Problemen während des Brühvorgangs und vor der Reinigung des Gerätes muß der Netzstecker gezogen werden.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Netzkabel und legen sie dieses nicht über scharfe Kanten oder über Ecken.
- Vermeiden Sie einen Kontakt des Netzkabels oder Ihrer Hände mit den heißen Teilen des Gerätes (Tassenvorwärmplatte, Filterträger, Dampfdüse, Brühkopf)
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Füssigkeiten.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Halten Sie sich an die Entkalkungshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist, nicht korrekt funktioniert oder wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind. In solchen Fällen wenden Sie sich bitte sofort an den Krups-Kundendienst (siehe Adressen im Krups-Serviceheft), da Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Das Gerät darf nicht von Ihnen geöffnet werden.
- Außer der Reinigung und normalen Gebrauchsprüfung, müssen alle anderen Arbeiten an dem Gerät vom Krups-Kundendienst ausgeführt werden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur original Krups Zubehör- und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät verwenden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.

Der Espresso

Espressokaffee ist aromatischer als ein normaler Kaffee. Er wird aus kleinen, vorgewärmten Espressotassen getrunken. Bei der Zubereitung wird heißes Wasser unter Druck durch das Kaffeemehl gepreßt, um diesen wohlgeschmeckenden schwarzen Kaffee mit der anregenden Wirkung zu erhalten.

Espresso erkennen Sie an seinem charakteristischen Aroma und seiner typischen Crema. Dies setzt hohen Druck voraus und die Verwendung von echtem, gut geröstetem Espressokaffee sowie die richtige Mahlung der Bohnen. Falls Sie keinen gemahlenen

Espressokaffee kaufen können, mahlen Sie die Espressobohnen mit einer Mahlwerkzmühle.

Der Kaffee darf nicht „zu fein“ gemahlen sein. Er muß noch leicht körnig sein. Zu fein gemahlener Kaffee könnte das Brühsieb und die Filtersiebe verstopfen und das Wasser würde nicht mehr durchlaufen. Um einen vollendeten Espresso zu garantieren, ist es notwendig frisches, kaltes Wasser zu verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal benutzen, reinigen Sie das Heizsystem indem sie ein oder zwei Füllungen des Wasserbehälters ohne Kaffeemehl wie folgt durchlaufen lassen:

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Wasserbehälter am Griff (1). Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter (2).
- Setzen Sie den Wasserbehälter wieder in das Gerät ein, indem Sie ihn fest nach unten drücken (3) und somit das Ventil im Boden des Behälters geöffnet wird. Schließen Sie den Deckel wieder.

Der Wasserstand im Wasserbehälter kann jederzeit in dem kleinen Sichtfenster kontrolliert werden, so daß Sie, falls notwendig, rechtzeitig Wasser nachfüllen können.(4)

- Schalten Sie das Gerät ein (5). Die rote Betriebskontrolleuchte und die orangefarbene Aufheizkontrolleuchte leuchten auf.

- Setzen Sie eines der Filtersiebe in den Filterträger ein (11). Setzen Sie dann den Filterträger in den Brühkopf des Gerätes ein.
- Um den Filterträger korrekt einzusetzen, halten Sie den Griff des Filterträgers nach links (6), drücken den Filterträger nach oben an den Brühkopf und drehen den Griff dann nach rechts (7) bis der Griff nach vorn zeigt (8).
- Stellen Sie ein möglichst großes Gefäß unter den Filterträger.(9)
- Sobald die orangefarbene Kontrolleuchte erlischt, drehen Sie den Wahlschalter auf die Stellung **UP** (9) und lassen Sie den gesamten Wasserbehälterinhalt durchlaufen.
- Falls notwendig, unterbrechen Sie diesen Vorgang um den Behälter zu entleeren. Stellen Sie hierzu den Wahlschalter auf Position **O**. Danach können Sie mit dem Durchlauf fortfahren.

Gebrauch der verschiedenen Funktionen der Espressomaschine

1. FUNKTION ESPRESSO

Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen den Filterträger mit Filtersieb ohne Kaffeemehl und die Tassen wie folgt vorzuwärmen:

- Füllen Sie den Wasserbehälter (1)(2)(3) und schalten Sie das Gerät ein (5).
- Setzen Sie den Filterträger mit dem leeren Filtersieb in das Gerät ein (6)(7)(8), stellen Sie die Espressotassen darunter und drehen Sie den Wahlschalter auf die Position **UP** (9).
- Sobald die Tassen mit warmem Wasser gefüllt sind, stellen Sie den Wahlschalter zurück auf Position **O**.

Wenn das Gerät einmal warm ist, können die Espressotassen später auch auf der Tassenvorwärmplatte vorgewärmt werden.

Zubereitung von Espresso:

- Füllen Sie den Wasserbehälter (1)(2)(3) und schalten Sie das Gerät ein (5).

- Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die orange Kontrolleuchte.
- Setzen Sie das Filtersieb für 1 oder 2 Tassen in den Filterträger ein (11).
- Füllen Sie das Espressomehl in das Filtersieb und drücken Sie es leicht an. Das Sieb muß bis zum oberen Rand gefüllt sein (12) (13).
- Säubern Sie den Rand des Filtersiebes von Kaffee mehl (14).
- Setzen Sie den Filterträger in das Gerät ein (15).
- Stellen Sie eine oder zwei Espressotassen unter den Filterträger und drehen Sie den Wahlschalter auf die Position  (10).
- Sobald die Tassen gefüllt sind, stellen Sie den Wahlschalter auf Position O zurück und nehmen Sie Filterträger mit Filtersieb aus dem Gerät. Leeren Sie das Kaffeemehl aus (17).

Nach erneuter Füllung des Filtersiebes kann der nächste Espresso zubereitet werden.

2. FUNKTION DAMPF

Der Dampf kann zum Auschäumen von Milch oder zum Erhitzen von Flüssigkeiten benutzt werden. Das Taktgeräusch während der Dampfbereitung entsteht durch die Intervallsteuerung der Wasserpumpe, die für die Dampferzeugung notwendig ist.

Falls Sie direkt nach der Dampferzeugung einen Espresso zubereiten wollen, muß das Gerät zuerst abgekühlt werden, um die zur Espresso zubereitung geeignete Temperatur zu erreichen.

- Hierzu setzen Sie den Filterträger ohne Kaffeemehl in das Gerät ein und stellen ein Gefäß darunter. Drehen Sie dann den Wahlschalter auf die Position  (10).
- Lassen Sie so lange Wasser durchlaufen, bis die orange Kontrolleuchte aufleuchtet. Drehen Sie dann den Wahlschalter zurück auf die Position O.

Danach können Sie wieder Espresso zubereiten.

Achtung: Während und nach dem Gebrauch des Gerätes werden die Metallteile der Dampfdüse sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

. Auto-Cappuccino-System

- Die Dampffunktion mit dem Krups Auto-Cappuccino-System erlaubt die einfache Zubereitung von Milchschaum für Cappuccino, oder Café Creme, die Zubereitung von heißer Schokolade oder das Erhitzen von Wasser z.B. für Tee.

Die Milch wird durch den flexiblen Schlauch eingesaugt und durch Dampf erhitzt, bevor sie aus der Aufschäumdüse des Auto-Cappuccino-Systems wieder austritt.

Da der flexible Schlauch direkt in eine Milchpackung eingetaucht werden kann, reicht nur ein einziges Gefäß zur Zubereitung von Cappuccino oder Café Creme aus.

Mit dem Ventil am Auto-Cappuccino-System kann die Feinheit des Milchschaumes geregelt werden.

Es sollte frische, entrahmte Milch, nicht abgekocht und gut gekühlt (Kühlschranktemperatur) verwendet werden.

Das Auto-Cappuccino-System muss sofort nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Siehe hierzu das Kapitel „Reinigung des Auto-Cappuccino-Systems“.

. Aufschäumen von Milch für Cappuccino:

- Schwenken Sie die Dampfdüse aus dem Gerät heraus und montieren sie das Auto-Cappuccino-System darauf (18).
- Füllen sie den Wasserbehälter (1)(2)(3) und schalten Sie das Gerät ein (5).
- Achten Sie auf die Montagerichtung des flexiblen Schlauches: Das gerade abgeschnittene Ende muß am Auto-Cappuccino-System befestigt werden.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position  (19).
- Tauchen Sie den flexiblen Schlauch in die zu erwärmende Milch. Der Schlauch muß den Boden des Behältnisses berühren (20).
- Stellen Sie eine Tasse, die bereits zu 1/3 mit frisch zubereitetem Espresso gefüllt ist, unter die Aufschäumdüse (20).
- Für feinen und cremigen Schaum stellen Sie das Ventil auf  (21).

- Um etwas weniger schaumige Milch zu erhalten, drehen Sie das Ventil des Auto-Cappuccino-Systems in Richtung Logo Dampf  (25).

Sobald das Gerät die erforderliche Temperatur erreicht hat, erlischt die orange Kontrolleuchte.

- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position  (22). Warme, schaumige Milch tritt aus der Aufschäumdüse.
- Wenn genügend Milch aufgeschäumt ist, drehen Sie den Wahlschalter auf die Position O.
- Nehmen Sie den flexiblen Schlauch aus dem Gefäß.

. Zubereitung leicht aufgeschäumter warmer Milch für Café Creme, heißer Schokolade oder Erwärmen von Wasser (z.B. zur Teezubereitung)

Anmerkungen:

. Café Creme: Stellen Sie die Tasse, die bereits den frisch zubereiteten Kaffee enthält, direkt unter die Aufschäumdüse

. Heiße Schokolade: Tauchen Sie den flexiblen Schlauch direkt in die Packung, um trinkfertigen kalten Kakao zu erwärmen oder erwärmen Sie die Milch, wenn Sie Kakaopulver benutzen. Rühren Sie das Kakaopulver dann in die erwärmte Milch ein.

- Schwenken Sie die Dampfdüse aus dem Gerät heraus und montieren sie das Auto-Cappuccino-System darauf (18)
- Füllen sie den Wasserbehälter (1)(2)(3) und schalten Sie das Gerät ein (5).
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position  (19).
- Drehen Sie das Ventil des Auto-Cappuccino-Systems auf die feinste Einstellung (23).
- Tauchen Sie den flexiblen Schlauch in die zu erwärmende Flüssigkeit. Der Schlauch muß den Boden des Behältnisses berühren (20).
- Stellen Sie ein Gefäß unter die Aufschäumdüse (20).

Sobald das Gerät die erforderliche Temperatur erreicht hat, erlischt die orange Kontrolleuchte.

- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position  (22).

- Wenn die gewünschte Menge warmer Flüssigkeit ausgetreten ist, drehen Sie den Wahlschalter auf die Position O.

Nehmen Sie den flexiblen Schlauch nach dem Gebrauch aus dem Gefäß.

. Erwärmen von Flüssigkeiten (z.B.: Suppe)

- Schwenken Sie die Dampfdüse aus dem Gerät heraus und montieren sie das Auto-Cappuccino-System darauf (18)
- Füllen sie den Wasserbehälter (1)(2)(3) und schalten Sie das Gerät ein (5).
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position  (19).
- Drehen Sie das Ventil auf die Position .
- Tauchen Sie die Aufschäumdüse des Auto-Cappuccino-Systems in die zu erwärmende Flüssigkeit.

Sobald das Gerät die erforderliche Temperatur erreicht hat, erlischt die orange Kontrolleuchte.

- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position  (22), bis die Flüssigkeit genügend erwärmt ist, stellen Sie den Wahlschalter dann auf Position O zurück und entfernen Sie das Gefäß.

3. FUNKTION ESPRESSO MIT SPEZIALFILTERTRÄGER „ESE“

Das System E.S.E. wurde entwickelt, um einen starken italienischen Espresso 'ristretto' (kurzer Espresso) zubereiten zu können. Die Menge der einzelnen Illycaffè-Einzelportion ist für 35 ml Wasser bestimmt, die innerhalb von 20 Sekunden durchlaufen.

„ESE“ bedeutet „Easy Serving Espresso“ (Einfache Espresso zubereitung) und ist eine Portion ausgewählten, hochwertigen Kaffees, gemahlen und verdichtet zwischen zwei Papierfiltern, die sofort einsatzbereit ist (z.B. Illycaffè-Einzelportionen). Dieses System vereinfacht Ihnen die Espresso zubereitung, indem es Ihnen die Dosierung und das Stopfen des Espressomehls abnimmt und Ihnen die Reinigung des Gerätes erleichtert.

Wir empfehlen Ihnen, die Illycaffé-Einzelportionen so zu handhaben und aufzubewahren, daß diese nicht verformt werden.

Es ist weder vorgesehen, noch empfehlenswert, mehr als 35 ml Wasser durch die Illycaffé-Einzelportionen durchlaufen zu lassen und den Espresso damit zu strecken (langer Espresso).

Wir empfehlen Ihnen, die Zubehörteile Filterträger mit Spezialfiltersieb ohne Kaffeemehl und die Tasse wie folgt vorzuwärmten:

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1)(2)(3)** und schalten Sie das Gerät ein **(5)**.
- Setzen Sie den leeren Spezialfilterträger ESE ein **(6)(7)(8)** und stellen Sie die Espressotasse darunter.

Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, erlischt die orangefarbene Kontrolleuchte.

- Drehen Sie nun den Wahlschalter auf die Position **UP** **(9)**.
- Sobald die Tasse mit warmem Wasser gefüllt ist, drehen Sie den Schalter auf Position **O** zurück.

Wenn das Gerät einmal warm ist, können die Tassen später auch auf der Tassenvorwärmplatte (oben auf dem Gerät) vorgewärmt werden.

. Zubereitung des Espresso:

- Setzen Sie das Spezialfiltersieb in den Spezialfilterträger ESE ein und legen Sie dann die „**Illycaffé-Einzelportionen**“ in den Filterträger.
- Der Schriftzug „Illydown“ muß beim Einlegen nach unten zeigen und die lange Seite des Papierfilters muß parallel zum Griff liegen. **(26)**
- Setzen Sie den Filterträger ein **(6)(7)(8)** und ziehen Sie ihn nach rechts fest.

Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die orangefarbene Kontrolleuchte.

- Drehen Sie nun den Wahlschalter auf die Position **UP** **(9)**.
- Sobald die empfohlene Wassermenge durch die Illycaffé-Einzelportion durchgelaufen ist,

stellen Sie den Wahlschalter **(e)** wieder auf Position **O**.

- Entfernen Sie den Illycaffé-Filterträger vom Brühkopf und werfen Sie die benutzte Kaffeeportion weg. Die benutzten Kaffeeportionen können umweltfreundlich in der Biotonne entsorgt werden.

Pflege

- Gerät abkühlen lassen.

Geben sie die Zubehörteile ihrer Espressomaschine nicht in die Spülmaschine. Nach Gebrauch muß der Wasserbehälter entleert werden.

. Die Auffangschale:

. Sie muß nach Gebrauch des Gerätes entleert werden **(28)**. Falls mehrere Espresso nacheinander zubereitet werden, sollte die Auffangschale von Zeit zu Zeit entleert werden (ca. alle 7 bis 8 Tassen). Falls notwendig, reinigen sie die Auffangschale und das Abstellgitter **(27)** mit Wasser dem etwas mildes Spülmittel beigegeben ist, spülen Sie sie nach und trocknen Sie sie ab. Achten Sie beim Wiederzusammenbau auf den korrekten Sitz der Kunststoffabdeckung **(29)**.

. Der Brühkopf, das Filtersieb und der Filterträger müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden. Es genügt den Brühkopf mit einem feuchten Tuch abzuwischen und die anderen Zubehörteile unter fließendem Wasser abzuspülen.

Im Falle einer starken Verschmutzung des Brühkopfes, schrauben Sie das Sieb mit Hilfe einer Münze ab, reinigen Sie es und montieren Sie es wieder, indem Sie es gut festschrauben **(30)**.

Lassen Sie den Filterträger nicht eingesetzt, wenn das Gerät nicht benutzt wird, da dies die Dichtungen beansprucht und zu kürzerer Lebensdauer führt.

. Tassenvorwärmplatte: Entnehmen Sie diese zur Reinigung mit Wasser und einem milden Spülmittel, spülen Sie sie nach und trocknen Sie sie ab. **(31)**

. Das Auto-Cappuccino-System:

Das Auto-Cappuccino-System muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position  (19).
- Drehen Sie das Ventil auf die Position  (33).
- Tauchen Sie den flexiblen Schlauch in ein Glas Wasser (die benötigte Mindestmenge ist 100ml)
- Stellen Sie ein Gefäß unter die Aufschäumdüse.

Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, erlischt die orangefarbene Kontrolleuchte.

- Drehen Sie jetzt den Wahlschalter auf die Position  (22).
- Sobald die komplette Wassermenge durch das Auto-Cappuccino-System durchgelaufen ist, stellen Sie den Wahl-Schalter auf **O**.
- Nehmen Sie nach Gebrauch den flexiblen Schlauch aus dem Glas.
- Wischen Sie die Aufschäumdüse mit einem feuchten Tuch ab.

Wir empfehlen Ihnen das Auto-Cappuccino-System regelmäßig zu demontieren und es mit Wasser, einem milden Spülmittel und einer kleinen Bürste zu reinigen. Spülen Sie es klar nach und trocknen Sie es ab, bevor Sie es wieder zusammenbauen (34).

Achten Sie auf die Montagerichtung des flexiblen Schlauches:

Das gerade abgeschnittene Ende muß am Auto-Cappuccino-System befestigt werden.

. Brühkopfdichtung

Von Zeit zu Zeit sollte die Brühkopfdichtung wie folgt gereinigt werden :

- Filterträger mit Sieb in den Brühkopf leicht einhängen, nicht festdrehen.
- Flaches Gefäß unter den Filterträger stellen.
- Gerät einschalten. Wahlschalter auf Position  drehen.
- Das Wasser füllt jetzt das Sieb und erreicht so die Brühkopfdichtung.

- Den Filterträger leicht nach rechts und links hin und her bewegen.

Entkalkung

- Entkalken Sie Ihre Espressomaschine, je nach örtlicher Wasserhärte, regelmäßig mit Zitronensäure oder Weinsäure.

Wir empfehlen das **KRUPS Entkalkungsset**

Art. 054, welches in den Krups

Kundendiensten erhältlich ist. Dieses Set enthält, neben zwei Portionen Entkalker, einen Wasserhärte-Teststreifen, um die Häufigkeit der Entkalkung Ihres Gerätes bei normalem Gebrauch zu bestimmen. Die Verkalkung hängt von der Wasserhärte, aber auch von der Benutzung ab. Die ermittelte Entkalkungshäufigkeit ist daher nur als Anhaltspunkt zu verstehen.

- Gehen Sie nach folgender Methode vor:

- Schrauben sie das Sieb am Brühkopf ab und reinigen Sie Sieb und Brühkopf von Kaffeeresten und Kalkpartikeln.
- Lösen Sie 2 Eßlöffel Weinsäure oder Zitronensäure oder ein Päckchen des Entkalkers KRUPS Art.054 in einem halben Liter lauwarmem Wasser auf und gießen Sie diese Lösung in den leeren Wasserbehälter.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf des Gerätes. Gerät einschalten. Lassen Sie etwa ein Drittel der Flüssigkeit direkt durchlaufen, indem Sie den Wahlschalter auf  (9) stellen.
- Schalten Sie das Gerät aus, aber lassen Sie den Wahlschalter in Position  (9) und lassen Sie die Lösung 10 bis 15 min einwirken.
- Schalten Sie dann das Gerät wieder ein und lassen Sie die restliche Flüssigkeit durchlaufen.
- Lassen Sie anschließend 2 Wasserbehälterfüllungen klares Wasser durchlaufen und montieren sie das Sieb wieder am Brühkopf (siehe Abschnitt „Pflege“).

Probleme, mögliche Ursachen und Abstellmaßnahmen

Probleme	mögliche Ursache	Abstellmaßnahmen
Der Espresso ist nicht heiß genug	Tassen, Filtersieb, Filterträger sind kalt	Wärmen sie die Zubehörteile (Tassen, Filtersieb, Filterträger) vor, siehe Abschnitt „Espresso-Zubereitung“
Espresso tritt oberhalb des Filterträgers aus	Der Filterträger ist nicht richtig eingesetzt	Siehe Abschnitt „Espresso-Zubereitung“
	Es liegt Kaffeemehl auf dem Rand des Filters	Reinigen Sie den Filterrand.
	Die Brühkopfdichtung ist verschmutzt	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch.
	Die Brühkopfdichtung ist defekt.	„Wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst“
Während der Espresso-Zubereitung mit E.S.E.-System läuft Wasser aus dem Filterträger	Illycaffé-Einzelportion wurde nicht richtig eingelegt.	siehe Kapitel 3, „E.S.E.-Funktion“
	Der Filterträger ist nicht weit genug nach rechts angezogen.	Ziehen Sie den Filterträger fest an.
	Sie haben mehr als 35 ml Wasser durch die Illycaffé-Einzelportion laufen lassen.	Beschränken Sie die Wassermenge auf 35 ml.
Sehr lautes Pumpengeräusch	Kein Wasser im Wasserbehälter	Füllen Sie den Wasserbehälter auf
	Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt	Drücken Sie den Wasserbehälter kräftig nach unten.
	Kaffeemehl zu alt oder sehr trocken, so daß die Pumpe keinen Druck aufbauen kann	Benutzen Sie frisches Kaffeemehl.

Es tritt kein Wasser aus	Kein Wasser im Wasserbehälter	Füllen Sie den Wasserbehälter auf
	Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt	Drücken Sie den Wasserbehälter kräftig nach unten
	Das Filtersieb ist verstopft, das Kaffeemehl ist zu fein oder zu sehr zusammengedrückt	Reinigen Sie den Filter und das Sieb des Brühkopfes (s. Kap. „Pflege“) und benutzen Sie eine weniger feine Mahlung.
	Brühkopfsieb verschmutzt	Legen Sie das Sieb in Entkalkerlösung zum Einweichen (s. Kap. „Pflege“)
Wasser läuft zu schnell durch	Gerät verkalkt	siehe Kapitel „Entkalkung“
	Kaffeemehl zu grob	Verwenden Sie feineres Kaffeemehl
	Zu wenig Kaffeemehl eingefüllt	Benutzen Sie den mitgelieferten Meßlöffel zum Dosieren
	Kaffeemehl nicht angedrückt	Drücken Sie das Kaffeemehl fester an
Der Espresso hat keine Crema (Schaumschicht auf dem Kaffee)	Kaffeemehl zu grob	Verwenden Sie feineres Kaffeemehl
	Kaffeemehl nicht genügend angedrückt	Drücken Sie das Kaffeemehl fester an
	Kaffeemehl zu alt oder zu trocken	Verwenden Sie frisches Kaffeemehl
Zuviel Wasser auf dem Espressomehl	Espressomehl wurde nicht ausreichend angedrückt	Drücken Sie das Espressomehl fester an.
	Es ist zu wenig Espressomehl im Filtersieb.	Füllen Sie mehr Espressomehl in das Filtersieb.
Milch ist nicht genug aufgeschäumt	Auto cappuccino-System verstopft	siehe Kapitel „Pflege“
	Milch zu alt	Benutzen Sie frische Milch

Milch ist nicht genug aufgeschäumt	Milch lauwarm	Stellen Sie die Milch in den Kühlschrank
	falscher Fettgehalt	Benutzen Sie fettarme Milch

Rezepte

Genießen Sie Ihren Espresso so wie Sie ihn lieben: Wenn Sie sich entspannen wollen oder zum Abschluß eines guten Essens. Folgende Rezepte können Sie dank Ihrer Espressomaschine zubereiten.

. Original Espresso

- Verwenden sie einen Meßlöffel eines qualitativ hochwertigen gut gerösteten Espressos und filtern Sie ihn direkt in eine vorgewärmte Tasse.

Bei richtigem Kaffeemehl und richtiger Mahlung bildet sich eine schöne Crema.

- Je nach Geschmack Zucker zugeben und Schluck für Schluck genießen. Original Espresso wird ohne Milch, aber mit viel Zucker getrunken.

. Cappuccino

Für einen Cappuccino nach allen Regeln der Kunst sind folgende Mengen ideal: 1/3 Kaffee, 1/3 warme Milch und 1/3 Milchschaum. Die Menge an warmer Milch und Schaum soll etwa doppelt so groß sein wie die Menge des zubereiteten Kaffees.

- Benutzen Sie große Tassen die Sie vorher bereits vorgewärmt haben.
- Füllen Sie diese mit der Kaffeemenge, die etwa einem normalen Espresso entspricht und fügen Sie Milch hinzu, die Sie unter Verwendung des Auto-Cappuccino-Systems aufgeschäumt haben.
- Überstäuben Sie mit Schokoladen-oder Kakaopulver.

. Café Creme

- Bereiten Sie einen normalen Espresso in einer großen Tasse zu.

Geben Sie einen Schuß Sahne dazu, um einen Café Creme zu erhalten. Statt Sahne können sie auch warme Milch verwenden.

.Café Corretto

- Bereiten Sie eine Tasse Espresso wie üblich zu.
- «Korrigieren» Sie dann den Geschmack etwas, indem Sie 1/4 oder 1/2 Schnapsglas Cognac hinzufügen. Anissette, Grappa, Sambuco, Kirschwasser oder Cointreau eignen sich ebenfalls.

Es gibt sicherlich noch zahlreiche andere Möglichkeiten den Espresso „zu veredeln“. Der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

. Kaffeelikör

- Mischen Sie in einer 0,75l Flasche 3 Tassen Espresso mit 250g braunem Kandiszucker und 1/3 l Cognac oder Kirschwasser.
- Lassen Sie die Mischung mindestens 2 Wochen durchziehen.

Sie werden einen köstlichen Likör erhalten, besonders für Kaffeeliebhaber.

. Italienischer Eiskaffee

4 Kugeln Vanilleeis, 2 Tassen kalter, gezuckerter Espresso, 1/8 l kalte Milch, frische Sahne, geriebene Schokolade.

- Mischen sie den kalten Espresso mit der Milch.
- Verteilen sie das Vanilleeis in Gläser, gießen Sie den Kaffee darüber und dekorieren sie mit Sahne und geriebener Schokolade .

. Friesenkaffee

- Geben sie ein kleines Glas Rum zu einer Tasse gut gesüßten Espresso.
- Dekorieren Sie mit einer dicken Haube frischer Sahne und servieren Sie ihn.

. Flambierter Espresso

2 Tassen Espresso, 2 kleine Gläser Cognac, 2 Teelöffel brauner Zucker, frische Sahne.

- Gießen Sie den Cognac in zwei hitzebeständige Gläser erwärmen und flambieren Sie ihn.
- Geben Sie den Zucker hinzu, rühren Sie um, gießen Sie den Espresso zu und dekorieren Sie mit der frischen Sahne.

Nach Wunsch kann der Espresso mit etwas heißem Wasser verdünnt werden.

. Espressoparfait

2 Tassen Espresso, 6 Eigelb, 200g Zucker, 1/4 l gesüßte Schlagsahne, 1 kleines Glas Orangenlikör.

- Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker, bis eine dicke schaumige Masse entsteht.
- Geben Sie den kalten Espresso und den Orangenlikör hinzu.
- Ziehen Sie dann die geschlagene Sahne unter.
- Verteilen Sie die Mischung in Gläser oder Schälchen.
- Stellen Sie die Gläser in das Gefrierfach

. Mokkapudding

2 Tassen Espresso, 1/2 l Milch, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 3 Eigelb, 1/8 l gesüßte Sahne, 150g Zucker.

- Bereiten Sie den Vanillepudding mit der Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker zu.
- Geben Sie die Eigelbe zu dem noch warmen Pudding
- Lassen Sie abkühlen und geben Sie Espresso und geschlagene Sahne hinzu.

Entsorgung

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclestellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgediente Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

Description

a	Lid
b	Removable water tank
c	Visible water level
d	Warming plate for cups
e	Steam / coffee selector
f	Operational indicator light (red)
g	Temperature control light (orange)
h	Start / stop switch
i	Brewing head
j	Steam nozzle
k	Autocappuccino accessory: k1 tap k2 flexible tube k3 outlet nozzle
l	Grid
m	Drip plate
n	Measuring spoon
o	Filter for one or two cups
p	Filter holder for ground coffee
q	ESE filter holder and filter system

Safety recommendations

- Please read these instructions carefully before first using your espresso. The appliance must only be connected to the mains via an earthed plug. Check that the voltage shown on the appliance's indicator plate corresponds to that of your electricity system.

Wiring instructions for U.K and Ireland only :

APPLIANCES WITH FITTED PLUG

Important : For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 13 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 13 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.

If the socket outlets are not of the 13A BS 1363 type, and therefore do not accept the

plug connected to this appliance, cut off the plug.

When cut off, this plug is a shock hazard if inserted into a socket outlet and must therefore be disposed of safely.

If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. Replacement covers can be obtained from your service agent.

Fit the appropriate plug according to the instructions in paragraph "Fitting a plug". With alternative plugs a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

APPLIANCES WITHOUT FITTED PLUG FITTING A PLUG - IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN & YELLOW	: EARTH
BLUE	: NEUTRAL
BROWN	: LIVE

As the colours in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured GREEN & YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter 'E' or by the earth symbol  or coloured green or green and yellow. The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured black. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter 'L' or coloured red.

This appliance is manufactured to conform to the Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS 3456. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

- Never put your espresso on a hot surface (electric warming plate, for example) or close to a flame.
- Never remove the filter holder containing the coffee grounds while water is being passed through, since the appliance is under pressure at this time.
- Never use the appliance if the drip plate and the grid are not in position.

- Disconnect the electricity if there is any problem while the coffee is percolating or prior to cleaning your appliance.
- Never unplug the appliance by pulling on the cord and never lay the cord across a sharp edge or the corner of an item of furniture.
- Do not allow the cable or your hands to come into contact with the hot parts of the appliance (cup warming plate, filter holder, steam nozzle).
- Never immerse the appliance in water.
- Keep away from children and do not allow the cord to hang down.
- Follow the instructions given for descaling.
- Never start the machine if it is damaged or if the cord is in poor condition.
- If the cord or any other specific part becomes defective, these can only be replaced by a Krups approved service centre. You must never, under any circumstances, open the appliance yourself.
- Check that the filter holder is pushed well down before starting the coffee and reset the selector to **O** before releasing the filter holder.

Espresso coffee

Espresso coffee is richer in aroma and stronger than normal coffee. It is drunk from small pre-heated espresso cups. Hot water is passed through the ground coffee to obtain this delicious foamy black coffee, which has an invigorating effect.

You can recognise an espresso by its characteristic aroma and its typical froth. But this requires high pressure and an excellent espresso coffee which has been well roasted and correctly ground. If you cannot buy ground espresso coffee, use a coffee grinder to grind the beans. The coffee must not be ground too fine. It must be slightly granulated. If it is too fine, you risk blocking the grid of the brewing head and the filter.

To guarantee complete success for your espresso, you must also use freshly-drawn water (so that it has not had time to stagnate

in the air), without any chlorine odour and at a fairly cold temperature.

Before first using your machine

Before using your appliance for the first time, clean the water heating system, without coffee in the filter holder, filling the water tanks once or twice, as follows:

- Open the lid and lift out the water tank using the handle **(1)**. Fill with water **(2)**.
- Replace the water tank by positioning it firmly **(3)** by opening the connection flap located below the water tank and close the lid.
- The water level in the water tank can be checked at any time using the window provided for this purpose, so if necessary you can add more water **(4)**.
 - Start the appliance **(5)**. The red operating light and the orange temperature control indicator light will both come on.
 - Place one of the filters in the filter holder **(11)**. Then put the filter holder on the appliance's brewing head.
 - To ensure that the filter holder is in the correct position, turn the handle so it points to the left **(6)**, place the filter holder flat against the brewing head, then turn the handle towards the right **(7)** as far as it can go **(8)**.
 - Place a container, as large as possible, beneath the filter holder **(9)**.
 - As soon as the orange indicator light goes off, turn the selector to the  setting **(9)** and allow all the water in the water tank to run through.
 - If necessary, you can stop the operation by turning the selector to the **O** setting to empty the container, then resume the operation.

Using the various functions of your espresso machine

1. ESPRESSO FUNCTION

For best results, we recommend that you first **pre-heat the accessories** (filter holder, filter and cups) **without putting in ground coffee**. To do this :

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(5)**.
- Put the filter holder and an empty filter in place **(6) (7) (8)**, and place the espresso cups underneath.

As soon as the appliance reaches the correct temperature the orange indicator light will go out.

- Turn selector to the **Up** setting **(9)**.
- When the cups are full of hot water, reset the selector to the **O** setting.

Once the appliance is hot, the espresso cups can then be pre-heated on the cup warming plate.

. Preparing an espresso :

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(5)**.
- Put the filter for one or two cups into the filter holder **(11)**.
- Place some ground coffee in the filter, at the same tamping it down firmly; the coffee should reach the lip of the filter **(12) (13)**.
- Remove any ground coffee which is lying around the filter **(14)**.
- Replace the filter holder **(15)**.
- Place one or two espresso cups beneath the filter holder.

As soon as the appliance reaches the correct temperature the orange indicator light will go out.

- Then turn the selector to the **Up** setting **(10)**.
- When the cups are full, reset the selector to the **O** setting.
- Remove the filter holder and the filter from

the machine, and take out the coffee grounds **(17)**.

The filter can be refilled to make more espressos.

2. STEAM FUNCTION

The tapping noise which occurs while steam is being produced comes from the intermittent regulation of the pump and has no effect on the proper working of the appliance.

If you wish to make an espresso immediately after steam, the appliance must first be allowed to cool down in order to achieve the correct temperature for preparing an espresso.

- To do this, place a container below the filter holder without coffee and position correctly, then turn the selector to the **Up** setting **(10)**.
- Allow the water to flow through until the orange indicator light comes on. Then turn the selector to the **O** setting.

After this, you can make another espresso.

Beware: during and after use of the machine, the metallic parts of the steam nozzle can become burning hot.

. The steam function together with the Krups Autocappuccino accessory makes it easy to obtain:

- . milk with varying amounts of froth for making a cappuccino, a café crème or hot chocolate.
- . Hot water, for tea, for example.

These liquids are drawn in through the flexible tube and heated with the aid of steam before coming out via the outlet nozzle of the autocappuccino accessory. If the flexible tube is immersed directly in a carton of milk, a single cup is enough to prepare a cappuccino or a café crème. You can adjust the fineness of the milk froth using the tap of this accessory.

It is best to use fresh semi-skimmed milk, not boiled and well chilled (kept in the refrigerator). The container must also be cold (do not run it under hot water before frothing the milk).

For heating thick liquids, please refer to the paragraph «Heating thick liquids (e.g. soup)»

We recommend that you clean the autocappuccino accessory immediately after use - please refer to paragraph «Cleaning the autocappuccino accessory».

. Preparing frothy milk for a cappuccino:

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(5)**.
- Move the nozzle to the exterior of the appliance and mount the autocappuccino accessory on the nozzle **(18)**.
- Turn the selector to the **100** setting **(19)**.
- Immerse the flexible tube in the milk to be heated. The tube must touch the bottom of the container **(20)**.
- Place a cup one third filled with freshly-made espresso **(20)** under the outlet nozzle.
- Place the tap in the  setting **(21)**. You will obtain a fine smooth froth.
- To obtain milk which is less frothy, turn the tap to the top of the user scale.

Once the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light will go out.

- Turn the selector to the  setting **(22)**. Hot frothy milk will come out of the outlet nozzle.
- Once you have obtained the desired quantity of frothy milk, turn the selector to the **O** setting.
- After use, remove the flexible tube from the container and clean the autocappuccino accessory (see «Maintenance»).

. Preparing hot, lightly whipped milk for café crème, hot chocolate or for heating water (for tea, for example).

Notes:

- . Café crème: place the cup containing the freshly-prepared coffee directly under the outlet nozzle.
- . Hot chocolate: immerse the flexible tube directly into the carton if the chocolate is ready-made,
or heat the milk if you are using powdered chocolate. Then mix the powder in the heated milk.

- Move the nozzle to the exterior of the appliance and mount the autocappuccino accessory on the nozzle **(18)**.
- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(5)**.
- Turn the selector to the  setting **(19)**.
- Turn the tap of the autocappuccino accessory to the fine end of the setting scale **(23)**.
- Immerse the flexible tube in the liquid to be heated. The tube must touch the bottom of the container **(20)**.
- Place a container under the outlet nozzle **(20)**.

Once the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light will go out.

- Turn the selector to the steam setting  **(22)**.
- Once you have obtained the desired quantity of frothy milk, turn the selector to the **O** setting.
- After use, remove the flexible tube from the container.

. Heating thick liquids (soup, for example)

- Move the steam nozzle to the exterior of the appliance and mount the autocappuccino accessory on the steam nozzle **(18)**.
- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(5)**.
- Turn the selector to the  setting **(19)**.
- Turn the tap on the autocappuccino accessory to the  setting **(24)**.
- Immerse the flexible tube in the liquid to be heated **(25)**.

Once the appliance reaches the correct temperature, the orange temperature control light will go out.

- Turn the selector to the  setting **(22)** until the liquid is hot enough, then reset the selector to the **O** setting and remove the container.

3. ESPRESSO FUNCTION WITH THE SPECIAL "ESE" FILTER HOLDER

The E.S.E. system was designed for making Italian-style "espresso ristretto" (squeezed). The amount of coffee is 35 ml and the water should take 20 seconds to run through.

«ESE», which stands for «Easy Serving Espresso» , is a selected measure of coffee, ground and pressed between two filter papers making it ready for use (for example «illycaffé» serving). This system thus makes it easy for you to prepare your espresso because you avoid the measurement and tamping down operations and it also makes it easier for you to clean the appliance.

We do not intend, or recommend, that the ESE servings are used for making a long coffee.

We recommend that you take care, when handling and storing the ESE servings, that they do not become deformed.

For best results, we recommend that you pre-heat the accessories (filter holder, filter and cups) without any coffee. To do this:

- Fill the water tank **(1)** **(2)** **(3)** and start the appliance **(5)**.
- Put the empty ESE filter in place **(6)** **(7)** **(8)** and position the espresso cup underneath.

Once the appliance reaches the correct temperature, the orange temperature control light will go out.

- Then turn the selector to the **Up** setting **(9)**.
- When the cup is full of hot water, reset the selector to the **O** setting.

Once the machine has heated up, the espresso cups can be pre-heated on the cup warming plate (on top of the machine).

. Preparing an espresso:

Place the serving of «illycaffé» in the ESE filter holder fitted with its own filter. The wording «illycaffé» must be pointing towards the bottom and the long side of the paper filter must be aligned with the handle **(26)**.

Put the ESE filter holder in place **(6)** **(7)** **(8)** by pressing it firmly to the right.

Once the appliance reaches the correct

temperature, the orange temperature control light will go out.

- Then turn the selector to the **Up** setting **(9)**.
- When the recommended quantity of coffee has been reached (35 ml) turn the selector to the **O** position.

Remove the ESE filter holder from the brewing head and throw away the used measure.

Maintenance

- Never wash your espresso machine accessories in the dishwasher.

After use, the water tank must be emptied.

. Drip plate

This must be emptied after using the appliance after taking off the grid **(27)** **(28)**. If several espressos are being prepared one after the other, the drip plate should be emptied from time to time (about once every 7 - 8 espressos). If necessary, clean the drip plate and its grid **(21)** with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry. When reassembling the machine, ensure that the plastic lining is in the right place **(29)**.

. The brewing head, the filter and the filter holder

These must be cleaned after each use. All you need to do is wipe a damp cloth over the brewing head of your appliance and to wash the other accessories in water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry.

If the brewing head is heavily clogged up, unscrew the grid using a coin, clean it and refit it, pressing down firmly **(30)**.

When your espresso is not being used, do not leave the filter holder on the appliance to prevent wear on the gasket.

. The cup warming plate: remove this to clean it with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry **(31)**.

. Steam nozzle: wipe with a damp cloth after each use.

. The autocappuccino accessory

After each use, we recommend that you rinse the autocappuccino accessory in the following manner:

- Turn the selector to the steam pre-heating position  (19).
- Turn the tap to the cleaning position  (33).
- Immerse the flexible tube into a glass of water. (The minimum quantity necessary is 100 ml).
- Place a container below the outlet nozzle. Once the appliance reaches the correct temperature, the orange temperature control light will go out.
- Then turn the selector to the steam setting  (22).
- When all the water has run through the autocappuccino accessory turn the selector to the O position.
- After use, remove the flexible tube from the container.
- Once this operation is completed, clean the outlet nozzle with a damp cloth.

We recommend that you regularly dismantle the autocappuccino accessory and clean it with water, a little non-abrasive washing-up liquid and a small brush. Rinse and dry before reassembling it (34).

Be careful to mount the flexible tube the right way: engage the straight cut end into the autocappuccino accessory.

. Percolation head gasket

From time to time this gasket must be cleaned :

- Put the filter in the filter holder.
- Place a jug or container under the filter holder.
- Switch on the appliance.
- Turn the selector to the setting 
- When the hot water starts to filter through, turn the filter holder slowly from left to right so that the water filters through between the gasket and the filter.

Descaling

- Descaling of your espresso should be done fairly frequently with citric or tartaric acid.

However, we would advise you to use the **Krups descaling accessory, reference 054**, which is available from Krups after-sales service centres. This accessory includes, apart from two descaling doses, a testing strip for water hardness to assess the frequency of descaling of your appliance in normal use. Descaling depends on the hardness of the water, but also on the use cycle. The frequency of descaling indicated by the **054 accessory** is thus given by way of indication only.

- Then follow the following method:

- Unscrew the grid from the head of the appliance and clean it.
- Dissolve 2 dessertspoons of the descaling product or a sachet of KRUPS descaling accessory, reference 054, in half a litre of lukewarm water and pour the whole lot into the empty water tank.
- Place a container under the brewing head. Run through about 1/3 of the liquid immediately, setting the selector to the  position (9).
- Stop the appliance, leaving the  position (9) engaged and wait for 10 - 15 minutes to allow the descaler to take effect.
- Next, start the machine again and allow the rest of the liquid to run through.
- Then rinse with two water tanks of fresh water and replace the grid on the head of the appliance (see paragraph on maintenance).

Problems, probable causes and how to correct them

Problems	Probable causes	Corrective actions
Espresso not hot enough	The accessories (cups, filter and filter holder) are cold. See paragraph «Preparing an espresso».	Preheat the accessories (cups, filter, filter holder) See paragraph «Preparing an espresso».
Coffee leaks around the filter holder	The filter holder has not been assembled correctly There are coffee grounds on the edge of the filter	See paragraph «Preparing an espresso». Clean around the filter and the gasket.

Coffee leaks around the filter	The brewing head gasket is dirty.	Clean the gasket with a damp cloth.	The espresso has no froth (froth on coffee)	Coffee grounds stale or too dry	Use fresh coffee
	The brewing head gasket is defective	Contact an approved Krups service centre.			
Pump is very noisy	No water in the water tank.	Fill the water tank.	The milk is not very frothy	Steam nozzle blocked	See paragraph «Maintenance»
	Water tank incorrectly mounted.	Press firmly down on the water tank.		Cappuccino accessory blocked	See paragraph «Maintenance»
	Coffee grounds too old or very dry and the pump cannot produce pressure.	Use fresh coffee		Milk not fresh.	Use fresh milk
Water does not run through	No water in the water tank. Water tank incorrectly mounted.	Fill the water tank. Press firmly down on the water tank.		Milk is lukewarm.	Put milk in refrigerator.
	The filter is blocked, the coffee grounds are too fine or tamped down too hard.	Clean the filter and the grid on the head. See the paragraph «Maintenance» and try a coarser coffee.	During E.S.E. use, coffee leaks from around the filter holder	ESE serving is badly positioned	See "Espresso function with the E.S.E. filter holder"
	Brewing head grid is encrusted	Put the grid to soak in descaling solution See paragraph «Maintenance».		Filter holder not properly inserted	Press the filter holder down more firmly
	Appliance needs descaling.	See paragraph «Descaling».		Extraction too long	Limit extraction to 35 ml
Water runs through too quickly	Coffee grounds too coarse	Try a finer coffee	Lots of water on the coffee grounds	Grounds not properly tamped down	Tamp down the grounds
	Quantity of ground coffee is insufficient.	Use the spoon provided to measure out the coffee.		Insufficient quantity of ground coffee	Increase the quantity of ground coffee.
	Coffee grounds not tamped down firmly enough	Tamp down the coffee again.			
The espresso has no froth (froth on coffee)	Coffee grounds too coarse	Try a finer-ground coffee			
	Coffee grounds not tamped	Tamp down the coffee again			

Recipes

Savour your espresso just as you like it: when you want to relax or to round off a good meal.

Here are a few recipes which you will be able to create with your espresso machine.

. Original espresso

- Take one measuring spoonful of good quality well roasted espresso coffee, and filter it directly into the pre-heated cup.

If you use good, finely ground coffee, the cup will be crowned by a fine head of froth.

- Add sugar if desired and treat yourself. Original espresso is drunk without milk but plenty of sugar.

. Cappuccino

For a state of the art cappuccino, the ideal quantities are as follows: 1/3 coffee, 1/3 hot milk, 1/3 frothy milk. The quantity of hot milk

+ froth obtained should be about double the amount of coffee prepared.

- Use large cups which have been pre-heated.
- Fill them with coffee to the equivalent of one cup of espresso and top up with milk which has been frothed up using the autocappuccino accessory.
- Lastly, sprinkle with drinking chocolate powder.

. Café crème

- Prepare a classic espresso in a large cup.
- Add a cloud of cream to make an espresso with milk.

You can also replace the cream with hot milk.

. Caffe corretto *

- Prepare a cup of espresso in the normal way.
- Then slightly 'correct' the taste by adding 1/4 or 1/2 a glass of cognac.

You can also use anisette, grappa, Sambuco, Kirsch or Cointreau for the same effect.

And there must be countless other possibilities for «ennobling» an espresso. Let your imagination run wild.

. Coffee Liqueur *

- Mix in an empty 0.75 litre bottle: 3 cups of espresso, 250 g brown cane sugar, 1/2 litre cognac or Kirsch.
- Leave the mixture to soak for at least 2 weeks.

You will then have a delicious liqueur, especially for coffee lovers.

. Iced coffee à l'italienne

4 vanilla ice cubes, 2 cups of cold sugared espresso, 1/8 litre milk, fresh cream, grated chocolate.

- Mix the cold espresso with milk.
- Distribute the ice cubes among the glasses, pour the coffee over them and decorate with fresh cream and grated chocolate.

. Friesian coffee *

- Add a small glass of rum to a sugared cup of espresso.

- Decorate with a good layer of fresh cream and serve.

. Espresso flambé *

2 cups of espresso, 2 small glasses of cognac, 2 teaspoonfuls of brown sugar, fresh cream.

- Pour the cognac into heat-resistant glasses, heat and flame.
- Add sugar, mix, pour the coffee and decorate with fresh cream.

If you like, the espresso can also be diluted with a little boiling water.

. Perfect espresso *

2 cups of espresso, 6 egg yolks, 200g sugar, 1/8 litre sugared fresh cream, 1 small glass of orange liqueur.

- Beat the egg yolks with the sugar until it forms a thick foamy mass.
- Add the cold espresso and orange liqueur.
- Then mix in the fresh whipped cream.
- Pour the mixture into cups or glasses.
- Put the cups into the freezer.

. Mocha pudding

2 cups of espresso, 1/2 litre milk, 1 sachet vanilla pudding powder, 3 egg yolks, 1/8 litre sugared fresh cream, 150 g sugar.

- Prepare a vanilla pudding with the milk, vanilla powder and sugar.
- Add the egg yolks to the pudding while it is still hot.
- Chill and add espresso and whipped cream.

(* : The abuse of alcohol is dangerous to your health).

Description

- a** Couvercle
- b** Réservoir d'eau amovible
- c** Niveau d'eau visible
- d** Plateau chauffe-tasses
- e** Sélecteur café/vapeur
- f** Témoin lumineux de fonctionnement (rouge)
- g** Témoin lumineux de contrôle de température (orange)
- h** Interrupteur marche/arrêt
- i** Tête de percolation
- j** Buse vapeur
- k** Accessoire Autocappuccino :
 - k1 robinet
 - k2 tuyau souple
 - k3 buse de sortie
- l** Grille
- m** Plateau récolte-gouttes
- n** Cuillère doseur
- o** Filtre pour une et deux tasses
- p** Porte-filtre pour café moulu
- q** Porte-filtre et filtre système «ESE»

Consignes de sécurité



- Avant la mise en marche de votre expresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre expresso sur une surface chaude (plaqué électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le plateau récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.

- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur l'angle vif ou le coin d'un meuble.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffe-tasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas en marche la machine si elle est endommagée ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront seulement être remplacés par le centre service agréé Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur **O** avant de déserrer le porte-filtre.

Le café Expresso

Le café expresso est plus riche en arôme et plus fort qu'un café normal. Il se boit dans de petites tasses à expresso préalablement chauffées. L'eau chaude passe à travers le café moulu pour obtenir ce délicieux café noir et mousseux à l'effet revigorant.

Vous reconnaîtrez l'expresso grâce à son arôme caractéristique et à sa mousse typique. Mais ceci suppose une pression élevée et un excellent café expresso bien torréfié et correctement moulu. Si vous ne pouvez acheter du café expresso moulu, utilisez un broyeur à café pour broyer les grains. Le café ne doit pas être moulu «trop fin». Il doit être légèrement granuleux. Trop fin, vous risquez de boucher les grilles de la tête de percolation et du filtre.

Pour garantir la total réussite d'un bon expresso, il est aussi nécessaire d'utiliser de l'eau fraîche (qui n'a donc pas stagné longtemps à l'air libre), sans odeur de chlore et de température assez froide.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez, sans utiliser de mouture dans le porte-filtre, le système de chauffage de l'eau avec un ou deux réservoir d'eau, comme suit:

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir à l'aide de la poignée (1). Remplissez-le d'eau (2).
- Replacez le réservoir en le positionnant fermement de façon à ouvrir le clapet de raccordement situé sous le réservoir et refermez le couvercle (3).

Le niveau d'eau dans le réservoir peut être surveillé à tout moment grâce à la fenêtre prévue à cet effet, ainsi, lorsque cela sera nécessaire, vous pourrez rajouter de l'eau (4).

- Mettez en marche l'appareil (5), le témoin lumineux rouge et le témoin lumineux orange s'allument.
- Mettez l'un des filtres dans le porte-filtre (11). Puis montez le porte-filtre sur la tête de percolation. Pour que le porte-filtre soit correctement positionné, orientez la poignée vers la gauche (6), plaquez le porte-filtre contre la tête de percolation, puis tournez la poignée vers la droite (7) jusqu'au blocage (8).

- Placez un récipient le plus grand possible sous le porte-filtre (9).
- Dès que l'appareil atteint la bonne température le témoin lumineux orange s'éteint, tournez alors le sélecteur sur la position (9) et laissez couler toute l'eau contenue dans le réservoir.
- Si nécessaire, interrompez l'opération en tournant le sélecteur sur la position O pour vider le récipient puis reprenez l'opération.

Utilisation des différentes fonctions de votre expresso

1. FONCTION EXPRESSO

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable **un préchauffage des accessoires** (porte-filtre, filtre et tasses) **sans mouture**.

Pour cela:

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Mettez en place le porte-filtre et l'un des filtres vide (6) (7) (8), placez les tasses à expresso dessous.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position U (9).

- Quand les tasses sont remplies d'eau chaude, remettez le sélecteur sur la position O.

Lorsque l'appareil est chaud, les tasses à expresso peuvent être préchauffées sur le plateau chauffe-tasses.

Préparation de l'expresso :

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Mettez le filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtre (11).
- Mettez du café moulu dans le filtre, tout en tassant fermement la mouture, jusqu'à atteindre le rebord du filtre. (12) (13).
- Enlevez la mouture qui reste autour du filtre (14).
- Mettez le porte-filtre en place (15).
- Placez une ou deux tasses à expresso sous le porte-filtre.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position U (10).
- Quand les tasses sont remplies, remettez le sélecteur sur la position O.
- Enlevez le porte-filtre et le filtre de l'appareil, et retirez la mouture (17).

Le filtre peut de nouveau être rempli pour préparer d'autres expressos.

2. FONCTION VAPEUR

Le claquement, qui se produit lors de la préparation de la vapeur, vient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous voulez faire un expresso immédiatement après la vapeur, l'appareil devra d'abord être refroidi pour atteindre la température adéquate pour la préparation de l'expresso.

- Pour se faire, placez un récipient sous le porte-filtre sans mouture et mis en place, puis tournez le sélecteur sur la position  (10).
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le témoin lumineux orange s'allume. Puis, tournez le sélecteur sur la position O.

Après quoi un expresso peut de nouveau être fait.

Attention: pendant et après le fonctionnement de l'appareil, les parties métalliques de la buse vapeur peuvent devenir brûlantes.

. **La fonction vapeur avec l'accessoire Krups autocappuccino** permet d'obtenir facilement :

- . un lait plus ou moins mousseux pour un cappuccino, un café crème ou un chocolat chaud.
- . de l'eau chaude pour un thé par exemple.

Ces liquides sont aspirés par le tuyau souple et chauffés grâce à la vapeur avant de ressortir par la buse de sortie de l'accessoire autocappuccino. En plongeant directement le tuyau souple dans une brique de lait, une seule tasse suffit alors pour préparer un cappuccino ou un café crème. Avec le robinet de l'accessoire vous pourrez régler la finesse de la mousse de lait.

Il est préférable d'utiliser du lait demi-écrémé frais, non bouilli et bien froid (stocké au réfrigérateur). Le récipient doit aussi être froid (ne le passez pas sous l'eau chaude avant de faire mousser le lait).

Pour le réchauffage des liquides épais, reportez-vous au paragraphe: «Réchauffage des liquides épais (par exemple de la soupe)».

Nous vous conseillons de nettoyer l'accessoire autocappuccino immédiatement après son utilisation en vous reportant au paragraphe : «nettoyage de l'accessoire autocappuccino».

. Préparation d'un lait mousseux pour un cappuccino:

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Déplacez la buse vers l'extérieur de l'appareil et montez l'accessoire autocappuccino sur la buse vapeur (18).
- Tournez le sélecteur sur la position  (19).
- Plongez le tuyau souple dans le lait à chauffer. Le tuyau doit toucher le fond du récipient (20).
- Placez une tasse remplie au tiers d'un expresso fraîchement préparé (20) sous la buse de sortie.
- Placez le robinet sur la position  (21). Vous obtiendrez une mousse fine et onctueuse.
- Pour obtenir un lait moins mousseux, tournez le robinet vers le haut de la plage d'utilisation.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez le sélecteur sur la position  (22). Du lait chaud mousseux sortira de la buse de sortie.
- Après avoir obtenu la quantité de lait mousseux souhaitée, tournez le sélecteur sur la position O.
- Après utilisation, retirez le tuyau souple du récipient et nettoyez le système Autocappuccino (voir chapitre «Entretien/Nettoyage»)

. Préparation d'un lait chaud légèrement fouetté pour un café crème, d'un chocolat chaud ou du réchauffage de l'eau (pour un thé par exemple)

Remarques :

- . Café crème: placez directement la tasse contenant le café fraîchement préparé sous la buse de sortie.
- . Chocolat chaud : plongez le tuyau souple directement dans la brique dans le cas de chocolat prêt à l'emploi,

ou, chauffez le lait si vous utilisez du chocolat en poudre. Mélangez ensuite la poudre de cacao dans le lait chauffé.

- Déplacez la buse vapeur vers l'extérieur de l'appareil et montez l'accessoire autocappuccino sur la buse vapeur (18).
- Remplissez le réservoir d'eau (1)(2)(3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Tournez le sélecteur sur la position  (19).
- Tournez le robinet de l'accessoire autocappuccino vers l'extrémité fine de la plage de réglage (23).
- Plongez le tuyau souple dans le liquide à chauffer. Le tuyau doit toucher le fond du récipient (20).
- Placez un récipient sous la buse de sortie (20).

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez le sélecteur sur la position  (22).
- Quand la quantité désirée de liquide chaud est obtenue, tournez le sélecteur sur la position O.
- Après utilisation, retirez le tuyau souple du récipient.

. Réchauffage des liquides épais (par exemple de la soupe):

- Déplacez la buse vapeur vers l'extérieur de l'appareil et montez l'accessoire autocappuccino sur la buse vapeur (18).
- Remplissez le réservoir d'eau (1)(2)(3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Tournez le sélecteur sur la position  (19).
- Tournez le robinet de l'accessoire autocappuccino sur la position  (24).
- Plongez la buse de sortie de l'accessoire autocappuccino dans le liquide à réchauffer (25).

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez le sélecteur sur la position  (22) jusqu'à ce que le liquide soit suffisamment chaud, puis remettez le sélecteur sur la position O et enlevez le récipient.

3. FONCTION ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE SPÉCIAL «ESE»

Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'espresso «ristretto» (serré) à l'italienne. La quantité de café correspond à 35 ml et à 20 secondes de passage de l'eau.

«ESE» pour «Easy Serving Espresso» (préparation simplifiée de l'expresso) est une dose de café sélectionnée, moulue et compactée entre deux papiers filtres qui la rendent prête à l'emploi (par exemple «serving illycaffé»). Ce système simplifie la préparation de l'expresso en évitant les opérations de dosage, de tassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.

Il n'est pas prévu ni recommandé d'effectuer un café long avec ces doses.

Nous vous conseillons de manipuler et de stocker les doses «ESE» en évitant de les déformer.

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable un préchauffage sans mouture des accessoires (porte-filtre, filtre et tasses). Pour cela :

- Remplissez le réservoir (1)(2)(3) et mettez en marche l'appareil (5).
- Mettez en place le porte-filtre «ESE» vide (6)(7)(8) et placez la tasse à expresso dessous

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position  (9).
- Quand la tasse est remplie d'eau chaude, remettez le sélecteur sur la position O.

Dès que l'appareil est chaud, les tasses à expresso peuvent être préchauffées sur le plateau chauffe-tasses (sur le dessus de l'appareil).

. Préparation de l'expresso :

- Déposez la dose «serving illycaffé» dans le porte-filtre «ESE» équipé de son filtre. L'inscription «illycaffé» doit être orientée vers le bas et le côté long du filtre en papier doit être dans l'axe de la poignée (26).
- Mettez en place le porte-filtre «ESE» (6)(7)(8) en le serrant fort vers la droite.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position  (9).
- Quand la quantité de café recommandée est atteinte (35 ml), tournez le sélecteur sur la position O.
- Ôtez le porte-filtre «ESE» de la tête de percolation et jetez la dose usagée.

Entretien

- Ne lavez pas les accessoires de votre expresso au lave-vaisselle.

Après usage, le réservoir d'eau doit être vidé.

. Le plateau récolte-gouttes

Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé après avoir ôté la grille (27)(28). Si plusieurs expressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider de temps en temps (tous les 7 à 8 expressos environ). Si nécessaire, nettoyez le plateau récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif, rincez et séchez. Au remontage, assurez vous de la bonne place de l'habillage plastique (29).

. La tête de percolation, le porte-filtre et le filtre

Ils doivent être nettoyés après chaque utilisation. Il suffit de passer un linge humide sur la tête de percolation et de nettoyer les autres accessoires avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

En cas de fort encrassement de la tête de percolation, dévissez sa grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la et remontez-la en serrant fermement (30).

Lorsque vous n'utilisez pas votre expresso, ne laissez pas le porte-filtre sur l'appareil pour éviter l'usure du joint.

. **Le plateau chauffe-tasses:** retirez-le pour le nettoyer avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez (31).

. **La buse vapeur:** elle doit être nettoyée avec un linge humide après chaque utilisation.

. L'accessoire autocappuccino :

Après chaque utilisation, nous vous conseillons de rincer l'accessoire autocappuccino de la manière suivante:

- Tournez le sélecteur sur la position  (19).
- Tournez le robinet sur la position  (33).
- Plongez le tuyau souple dans un verre d'eau. (La quantité d'eau minimum nécessaire est de 100 ml).
- Placez un récipient sous la buse de sortie.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position  (22).
- Quand toute l'eau est passée dans l'accessoire autocappuccino, tournez le sélecteur sur la position O.
- Après utilisation, retirez le tuyau souple du récipient.
- Dès que cette opération est terminée, nettoyez la buse de sortie avec un linge humide.

Nous vous conseillons de démonter complètement et régulièrement l'accessoire autocappuccino à l'aide de la queue de la cuillère doseur et de le nettoyer avec de l'eau, un peu de produit à vaisselle non agressif et une petite brosse. Rincez-le et séchez-le avant d'effectuer le remontage (34).

Attention au sens de montage du tuyau souple : engagez l'extrémité coupée droite dans l'accessoire autocappuccino.

. Le joint de la tête de percolation

De temps en temps ce joint doit être nettoyé :

- Mettez le porte filtre en place avec le filtre.
- Positionnez un récipient sous le porte filtre.
- Mettez l'appareil en marche.
- Tournez le sélecteur sur la position .
- Lorsque l'eau chaude coule, tournez le porte filtre doucement de gauche à droite afin que de l'eau s'écoule entre le joint et le porte filtre.

Détartrage

- Détarbez plus ou moins souvent votre expresso avec de l'acide citrique ou tartrique.

Cependant nous vous conseillons d'utiliser **l'accessoire de détartrage Krups référence 054** disponible dans les centres service agréés Krups. Cet accessoire comprend en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation normale. L'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du cycle d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire 054 est donc donnée à titre indicatif.

- Suivez ensuite la méthode suivante:

- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la.
- Dissolvez 2 cuillères à soupe de produit de détartrage ou un sachet de l'accessoire 054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.
- Placez un récipient sous la tête de percolation. Faites passer environ 1/3 du liquide directement, en mettant le sélecteur sur la position  (9).
- Arrêtez l'appareil en laissant la position  (9) enclenchée et attendez 10 à 15 minutes pour laisser agir le détartrant.
- Remettez ensuite en marche et laissez s'écouler le reste du liquide.
- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire et remettez la grille sur la tête de l'appareil (voir paragraphe «entretien»).

Problèmes, causes probables et actions correctives

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'expresso n'est pas assez chaud	Les accessoires sont froids (tasses, filtre et porte-filtre).	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte filtre).Voir le paragraphe «Préparation d'un expresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre	Le porte filtre n'est pas monté correctement.	Voir paragraphe «Préparation d'un expresso».
	Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Contactez un centre service agréé Krups.
Bruit très fort dans la pompe.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.	Utilisez une mouture fraîche
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête. Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.
	Grille de la tête de percolation encrassée.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage.Voir le paragraphe «Entretien».
	Appareil entartré	Voir le paragraphe «détartrage»

L'eau passe trop vite.	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.
	Mouture non tassée.	Tassez plus la mouture.
L'expresso n'a pas de crème. (mousse sur le café)	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine
	Mouture pas assez tassée.	Tassez plus la mouture.
	Mouture vieille ou trop sèche.	Utilisez une mouture fraîche
Le lait n'est pas très mousseux.	Buse vapeur bouchée.	Voir paragraphe «Entretien»
	Accessoire cappuccino bouché.	Voir paragraphe «Entretien»
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
En utilisation E.S.E fuite de café au niveau du porte filtre	Dose mal positionnée	Voir «Fonction Espresso avec le porte filtre E.S.E»
	Porte filtre mal serré	Serrez plus fort le porte filtre
	Extraction trop longue	Limitez l'extraction à 35 ml
Beaucoup d'eau sur la mouture	Mouture non tassée	Tassez la mouture
	Quantité de mouture insuffisante	Augmentez la quantité de mouture

Recettes

Dégustez votre expresso comme vous l'aimez: lorsque vous désirez vous détendre ou pour terminer un bon repas.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à expresso.

. Expresso original

- Prenez une cuillère doseur de café à expresso de bonne qualité, bien torréfié et filtrez-le directement dans la tasse préchauffée.

Si vous utilisez du bon café bien moulu, une belle couronne de mousse décorera la tasse.

- Ajoutez du sucre si vous aimez et régalez vous. L'expresso original se boit sans lait mais avec beaucoup de sucre.

. Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud, 1/3 de lait mousseux. La quantité lait chaud + mousse obtenue doit donc être d'environ le double du café préparé.

- Utilisez de grandes tasses que vous aurez chauffées au préalable.
- Remplissez-les de café pour l'équivalent d'une tasse à expresso et complétez avec du lait que vous aurez fait mousser en utilisant l'accessoire autocappuccino.
- Saupoudrez enfin de chocolat en poudre.

. Café crème

- Préparez un expresso classique dans une grande tasse. Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Vous pouvez aussi remplacer la crème par du lait chaud.

. Café corretto*

- Préparez un tasse d'expresso comme d'habitude.
- Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.

Il existe sûrement encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'expresso. L'imagination est illimitée.

. Liqueur au café*

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'expresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.
- Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

. Café glacé à l'italienne

- 4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'expresso froid sucré, 1/8 l de lait , crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'expresso froid avec du lait.
- Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

. **Café à la frisonne***

- Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'expresso sucré.
- Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

. **Expresso flambé***

2 tasses d'expresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Si on le désire, l'expresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

. **Expresso parfait***

2 tasses d'expresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/4 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
- Ajoutez l'expresso froid et la liqueur d'orange.
- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
- Versez le tout dans des coupes ou des verres.
- Mettez les coupes dans le congélateur.

. **Pudding à la mocco**

2 tasses d'expresso, 1/2 litre de lait, 1 sachet de poudre à pudding à la vanille, 3 jaunes d'oeuf, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 150 g de sucre.

- Préparez un pudding à la vanille avec le lait, la poudre à la vanille et le sucre.
- Ajoutez les jaunes d'oeuf au pudding encore chaud.
- Faites refroidir et ajoutez l'expresso et la crème fouettée.

(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)

Beschrijving

- a** Deksel
- b** Uitneembare waterreservoir
- c** Zichtbaar waterpeil
- d** Warmhoudplaat voor kopjes
- e** Keuzeknop koffie/stoom
- f** Controlelampje werking (rood)
- g** Controlelampje temperatuur (oranje)
- h** Aan/uit schakelaar
- i** Percolatorkop
- j** Stoompijpje
- k** Autocappuccino-hulpstuk
 - k1 kraantje
 - k2 slangetje
 - k3 buisje
- l** Rooster van de lekbak
- m** Lekbak
- n** Maatschepje
- o** Filter voor een of twee kopjes
- p** Filterhouder voor koffiemaling
- q** «ESE»-filterhouder met filter

Belangrijke veiligheidsvoorschriften



- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door alvorens u het apparaat in gebruik neemt. Dit apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op een deugdelijk stopcontact met randaarde. De aansluitwaarde die op het typeplaatje vermeld staat, dient overeen te komen met de netspanning bij u thuis.
- Plaats dit apparaat niet op een hete ondergrond, zoals een kookplaat, of in de buurt van een open gasvlam.
- Ontgrendel de filterhouder met koffiemaling niet zolang het water doorloopt, want het apparaat staat op dat moment onder druk.
- Maak geen gebruik van het apparaat zonder de lekbak en het rooster.

- Trek de stekker uit het stopcontact als er tijdens het doorlopen van de koffie een storing optreedt en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Trek niet aan het snoer maar aan de stekker als u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Laat het snoer niet over hoeken en randen hangen.
- Raak de heet geworden delen van het apparaat (warmhoudplaat kopjes, filterhouder, stoompijpje) niet aan. Houd het snoer van heet geworden delen verwijderd.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Laat het snoer niet laag hangen.
- Neem de instructies voor het ontkalken in acht.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het aansluitsnoer of een ander onderdeel van dit apparaat beschadigd is, laat het dan, om persoonlijk letsel te voorkomen, repareren door de KRUPS reparatie-service. Maak het apparaat nooit zelf open.
- Controleer of de filterhouder goed aangedraaid is voordat u de koffie laat doorlopen; zet de keuzeknop op **O** voordat u de filterhouder weer losdraait.

Espresso koffie

Espresso heeft een vollere smaak dan normale koffie. U drinkt het uit voorverwarmde espressokopjes. Warm water loopt door de koffiemaling en geeft een heerlijk kopje schuimige koffie met een opwekkend effect.

U herkent een espresso aan het karakteristieke aroma en aan het schuimlaagje. Om dit te verkrijgen, is het noodzakelijk een apparaat met hoge druk te gebruiken en een speciale espressomaling.

Als er geen geschikte espressomaling te koop is, kunt u zelf koffiebonen malen met behulp van een koffiemolen. Maal de koffie niet te fijn; de maling moet enigszins korrelig blijven. Als het te fijn gemalen is, kunnen de gaatjes van de percolatorkop en van het filter verstoppen.

raken, waardoor het water niet meer kan doorlopen.

Voor het welslagen van uw kopje espresso dient u vers, koud kraanwater zonder chloorsmaak te gebruiken.

Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u het verwarmingssysteem een of twee keer schoon te maken met water, maar zonder koffiemaling in het filter. Ga als volgt te werk:

- Open het deksel en haal het reservoir uit het apparaat met behulp van de handgreep (1). Vul het reservoir volledig met water (2).
- Plaats het reservoir krachtig terug in het apparaat zodat de verbindingsklep onder het reservoir opengaat; sluit het deksel (3).

Het waterpeil in het reservoir is altijd zichtbaar dankzij het kijkvenster, zodat u kunt zien of u water toe moet voegen (4).

- Zet het apparaat aan (5). Het rode controlelampje, dat aangeeft of het apparaat in werking is, en het oranje controlelampje van de temperatuur branden.
- Doe een van de filters in de filterhouder (11). Montere vervolgens de filterhouder op de percolatorkop.
- Voor juiste vergrendeling van de filterhouder, dient u de handgreep naar links te richten (6), de filterhouder tegen de percolatorkop te drukken en vervolgens de handgreep naar rechts te draaien (7) totdat deze niet verder kan (8).
- Plaats een zo groot mogelijke kom onder de filterhouder (9).
- Zodra het oranje controlelampje uitgaat, draait u de keuzeknop op stand  (9); laat al het water uit het reservoir doorlopen.
- Indien nodig kunt u deze handeling onderbreken om de kom te legen door de keuzeknop op stand O te zetten. Daarna kunt u de handeling vervolgen.

Gebruik van de verschillende functies van uw espresso-apparaat.

1. ESPRESSO-FUNCTIE

Voor het beste resultaat **raden wij u aan de accessoires** (filterhouder, filter en kopjes) **eerst voor te verwarmen zonder koffiemaling**. Ga als volgt te werk:

- Vul het reservoir met water (1) (2) (3) en zet het apparaat aan (5).
- Vergrendel de filterhouder met daarin een van de lege filters (6) (7) (8), plaats daaronder de espressokopjes.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand  (9).
- Zodra de kopjes gevuld zijn met warm water, draait u de keuzeknop weer op stand O .

Als het apparaat warm is, dan kunnen de espressokopjes worden voorverwarmd op de warmhoudplaat.

Bereiding van een kopje espresso:

- Vul het reservoir met water (1) (2) (3) en zet het apparaat aan (5).
- Plaats het filter voor een of twee kopjes in de filterhouder (11).
- Doe koffiemaling in het filter (12) .Druk de koffiemaling goed aan (13), het filter moet tot aan de rand gevuld zijn.
- Verwijder de rondom het filter gemorste koffiemaling (14).
- Plaats de filterhouder in het apparaat (15).
- Plaats een of twee espressokopjes onder de filterhouder.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand  (10).
- Als de kopjes zijn gevuld, draait u de keuzeknop weer op stand O .
- Haal de filterhouder en het filter uit het apparaat; gooi de koffiemaling weg (17).

- Het filter kan opnieuw gevuld worden voor de bereiding van een volgend kopje espresso.

2. DE STOOMPUNCTIE

Het klakende geluid dat u hoort tijdens de bereiding van stoom is afkomstig van het onderbroken regelsysteem van de pomp. Het heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.

Als u direct na gebruik van de stoomfunctie espresso wilt bereiden, dan dient het apparaat eerst af te koelen tot de geschikte temperatuur voor bereiding van espresso.

- Hiervoor plaatst u een kom onder de filterhouder zonder filter en koffiemaling, en draait u de keuzeknop op stand  (10).
- Laat het water doorlopen totdat het oranje controlelampje aangaat. Draai dan de keuzeknop op stand O.

Nu kunt u weer espresso bereiden.

Let op: Tijdens en na de bereiding kunnen de metalen onderdelen van het stoompippje gloeiend heet worden.

. In de stoomfunctie kunt u met het Krups autocappuccino-hulpstuk eenvoudig:

- . een meer of minder schuimige melk bereiden voor cappuccino, koffie met melk of warme chocolademelk.
- . water verwarmen voor bv. thee.

Deze vloeistoffen worden opgezogen via het slangetje en verwarmd door de stoom voordat ze via het buisje van het autocappuccino-hulpstuk weer naar buiten stromen. Door het slangetje direct in een pak melk te houden, hebt u dus alleen maar een kopje nodig om cappuccino of koffie met melk te bereiden. Met het kraantje van het hulpstuk kunt u de structuur van het schuim regelen.

Gebruik bij voorkeur verse, niet-gekookte, (half-)volle melk uit de koelkast.

Voor het verwarmen van dikke vloeistoffen, verwijzen we u naar het hoofdstuk: «Verwarmen van dikke vloeistoffen (bv. soep)».

Wij raden u aan het autocappuccino-hulpstuk onmiddellijk na gebruik schoon te maken, zie

hoofdstuk: « Schoonmaken van het autocappuccino-hulpstuk».

. Bereiding van schuimige melk voor cappuccino:

- Vul het reservoir met water (1) (2) (3) en zet het apparaat aan (5).
- Draai het stoompippje naar buiten en monteren het autocappuccino-hulpstuk aan het stoompippje (18).
- Draai de keuzeknop op stand voorverwarming stoom  (19).
- Dompel het slangetje in de te verwarmen melk. Het slangetje moet de bodem van het pak raken (20).
- Plaats een kop die voor 1/3 gevuld is met zojuist bereide espresso onder het buisje (20).
- Zet het kraantje op stand  (21) voor een fijn en romig schuim.
- Voor minder schuimige melk, draait u het kraantje op de hoogste stand.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand  (22). Warme, schuimige melk komt uit het buisje.
- Zodra u voldoende schuimige melk hebt, draait u de keuzeknop op stand O.
- Haal na de bereiding het slangetje uit het pak melk.

. Bereiden van warme, enigszins opgeklopte melk (bv. voor koffie met melk of voor warme chocolademelk) of verwarmen van water (bv. voor thee):

Opmerkingen:

- . Koffie met melk: plaats de kop met versgezette koffie direct onder het buisje van het hulpstuk.
- . Warme chocolademelk: dompel het slangetje direct in een pak kant-en-klare chocolademelk of verwarm melk, als u cacaopoeder gebruikt. Roer vervolgens de cacaopoeder door de warme melk.
- Draai het stoompippje naar buiten en monteren het autocappuccino-hulpstuk aan het stoompippje (18).

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(5)**.
- Draai de keuzeknop op stand **MU (19)**.
- Draai het kraantje op de laagste stand **(23)**.
- Dompel het slangetje in de te verwarmen vloeistof. Het slangetje moet de bodem van het pak of kannetje raken **(20)**.
- Plaats een bakje of kopje onder het buisje **(20)**.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai dan de keuzeknop op stand **U (22)**
- Als u voldoende verwarmde vloeistof hebt, draait u de keuzeknop op stand **O**.
- Haal na de bereiding het slangetje uit het pak of kannetje.

. Verwarmen van dikke vloeistoffen (bv. soep):

- Draai het stoompijpje naar buiten en monteren het autocappuccino-hulpstuk aan het stoompijpje **(18)**.
- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(5)**.
- Draai de keuzeknop op stand **MU (19)**.
- Draai het kraantje van het het autocappuccino-hulpstuk op stand **U (24)**.
- Dompel het slangetje in de te verwarmen vloeistof **(25)**.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand **U (22)** totdat de vloeistof warm genoeg is, draai vervolgens de keuzeknop weer op stand **O** en verwijder het bakje.

3. ESPRESSO-FUNCTIE MET DE SPECIALE «ESE»-

FILTERHOUDER

Het «ESE» systeem is bestemd voor de bereiding van Italiaanse espresso «ristretto» (zeer sterk). De dosering is bestemd voor een kopje espresso van 35 ml en het water moet in 20 seconden doorlopen.

«ESE» is de afkorting van «Easy Serving Espresso» (envoudige bereiding van

espresso); het betreft een dosering geselecteerde koffiemaling, samengedrukt tussen 2 papieren filters, die direct klaar is voor gebruik (bv. «serving illycaffé»). Dit vereenvoudigt de bereiding van uw kopje espresso want u hoeft de koffiemaling nu niet zelf te doseren en aan te drukken; bovendien is de filterhouder makkelijker schoon te maken.

Het is niet de bedoeling en zeker niet aan te bevelen om met deze dosering een grote kop espresso te zetten.

Let op dat u de «ESE»-dosering niet vervormt tijdens het opruimen en beetpakken.

Voor het beste resultaat raden wij u aan om de accessoires (filterhouder, filter en kopjes) voor te verwarmen. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(5)**.
- Plaat de lege «ESE»-filterhouder **(6) (7) (8)** en plaats er een leeg kopje onder.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand **UP (9)**.
- Als het kopje gevuld is met water, draait u de keuzeknop weer op **O**.

Zodra het apparaat warm is, kunt u de kopjes voorverwarmen op de warmhoudplaat (bovenop het apparaat).

Bereiding van de espresso:

- Doe een dosering **«serving illycaffé»** in de «ESE»-filterhouder, voorzien van filter. De aanduiding **«illycaffé»** moet naar beneden gericht zijn en de lange kant van het papieren filter moet in het verlengde van de handgreep liggen **(26)**.
- Vergrendel de «ESE»-filterhouder **(6) (7) (8)** door deze krachtig naar rechts te draaien.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand **UP (9)**.

- Als het kopje gevuld is met de aanbevolen hoeveelheid espresso (35 ml), draait u de keuzeknop weer op **O**.

- Ontgrendel de «ESE»-filterhouder en gooi de gebruikte dosering weg.

Onderhoud

- De accessoires van uw espresso-apparaat kunnen niet in de vaatwasmachine.
Na gebruik dient u het waterreservoir te legen.

. De lekbak

Na gebruik dient u het rooster te verwijderen en de lekbak te legen (27) (28).

Als u meerdere kopjes espresso na elkaar bereidt, dan dient u de lekbak van tijd tot tijd te legen (na ongeveer 7 à 8 bereidingen). Indien nodig kunt u de lekbak en het rooster met water en een zacht afwasmiddel afwassen, daarna afspoelen en drogen. Let erop dat u de lekbak en het rooster weer op de juiste manier terugplaast in het apparaat (29).

. De percolatorkop, het filter en de filterhouder.

Deze moeten na ieder gebruik worden schoongemaakt. U kunt de percolatorkop afnemen met een vochtige doek; het filter en de filterhouder maakt u schoon onder de kraan. Daarna afspoelen en drogen.

- Bij sterke verontreiniging van de percolatorkop kunt u het roosterplaatje losschroeven met behulp van een muntstuk, maak het roosterplaatje schoon en plaats het terug in het apparaat door het stevig vast te draaien (30).

Als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt, ontgrendel dan de filterhouder om onnodige slijtage van de afdichting te voorkomen.

. De warmhoudplaat van de kopjes: deze kunt u uit het apparaat halen en schoonmaken met water en een zacht afwasmiddel, daarna afspoelen en drogen (31).

Het autocappuccino-hulpstuk

Na ieder gebruik raden wij u aan het autocappuccino-hulpstuk als volgt om te spoelen:

- Draai de keuzeknop op stand  (19).
- Draai het kraantje op stand  (33).
- Dompel het slangetje in een glas water. (De benodigde hoeveelheid water is minimaal 100 ml).
- Plaats een bakje onder het buisje. Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.
- Draai de keuzeknop op stand  (22).
- Als al het water weer uit het autocappuccino-hulpstuk is gekomen, draait u de keuzeknop op stand  O.
- Na gebruik haalt u het slangetje uit het glas.
- Als de handeling is beëindigd, maakt u het buisje schoon met een vochtige doek.

Wij raden u aan het autocappuccino-hulpstuk regelmatig uit elkaar te halen en het schoon te maken met water, afwasmiddel en een borsteltje. Goed afspoelen en afdrogen voordat u het weer in elkaar zet (34).

Let op bij de montage van het slangetje: doe het rechtgesneden uiteinde in het autocappuccino-hulpstuk.

. De ring van de percolatorkop

Van tijd tot tijd dient deze ring gereinigd te worden :

- Plaats de filterhouder met het filter.
- Zet een kopje onder de filterhouder.
- Stel het apparaat in werking.
- Draai de keuzeknop op stand .
- Terwijl het water doorloopt, draait u de filterhouder voorzichtig van links naar rechts, zodat het water tussen de ring en de filterhouder terecht komt.

Ontkalken

- Het espresso-apparaat dient regelmatig ontkalkt te worden met citroenzuur of wijnsteenzuur.

Wij raden u echter aan om het **Krups ontkalkingsaccessoire te gebruiken (ref. 054)**, verkrijgbaar bij uw leverancier of bij de Krups Onderdelenservice). Dit accessoire bevat

2 zakjes ontkalkingsmiddel en een teststrip om de hardheid van het water te bepalen. Daaruit kunt u afleiden hoe vaak u het espresso-apparaat dient te ontkalken bij een normaal gebruik.

De hoeveelheid kalkaanslag is afhankelijk van de hardheid van het water, maar ook van het aantal keren dat u het apparaat gebruikt. De ontkalkingsfrequentie, aangegeven op accessoire 054, is dan ook bij benadering gegeven.

- Ga volgens onderstaande methode te werk:

- Schroef het roosterplaatje van de percolatorkop los en maak het schoon.
- Los 2 eetlepels ontkalkingsmiddel of een zakje ontkalkingsmiddel van Krups (behorende bij accessoire ref. 054) op in een halve liter lauw water en schenk dit in het lege waterreservoir.
- Plaats een kom onder de percolatorkop. Zet de keuzeknop op stand **UP (9)** en laat ongeveer 1/3 deel van de vloeistof direct doorlopen.
- Schakel het apparaat uit, laat de keuzeknop op stand **UP** staan en wacht 10 à 15 minuten om het ontkalkingsmiddel in te laten werken.
- Schakel het apparaat weer in en laat de rest van de vloeistof doorlopen.
- Vervolgens het apparaat doorspoelen door nog 2x het reservoir met schoon water te vullen en dit door te laten lopen. Plaats tenslotte het roosterplaatje weer op de percolatorkop (zie hoofdstuk «onderhoud»).

Problemen, mogelijke oorzaken en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De espresso wordt niet warm genoeg.	De accessoires zijn koud (kopjes, filter, filterhouder)	Verwarm de accessoires voor (kopjes, filter, filterhouder). Zie hoofdstuk «Espresso-functie».
Er komt koffie via de zijkanten uit de zijkanten uit de filterhouder	De filterhouder is niet goed geplaatst.	Zie hoofdstuk «Espresso-functie».

Er komt koffie via de zijkanten uit de filterhouder	Er ligt nog koffie op de rand van het filter.	Maak de rand van het filter en deafdichting schoon.
	De afdichting van de percolatorkop is vies.	Maak de afdichting schoon met een vochtige doek.
	De afdichting van de percolatorkop is versleten.	Neem contact op met de Krups Consumenten-service.
De pomp maakt lawaai.	Er zit geen water in het reservoir.	Vul het reservoir.
	Het reservoir is niet juist geplaatst.	Druk krachtig op het reservoir.
	De koffiemaling is te oud of te droog en de pomp geeft geen druk.	Gebruik verse koffiemaling.
Het water loopt niet door.	Er zit geen water in het reservoir.	Vul het reservoir.
	Het reservoir is niet juist geplaatst.	Druk krachtig op het reservoir.
	Het filter is verstopt, de koffiemaling is te fijn of te hard aangedrukt.	Maak het filter en het roosterplaatje van de percolatorkop schoon (zie hoofdstuk «Onderhoud») en gebruik een grovere koffiemaling.
Roosterplaatje van de percolatorkop is verontreinigd.	Laat het roosterplaatje weken in een ontkalkingsoplossing (zie hoofdstuk Onderhoud).	
	Het apparaat heeft kalkaanslag.	Zie hoofdstuk «Ontkalken».
	Het water loopt te snel door.	De koffiemaling is te grof.
Te weinig koffiemaling.	Te weinig koffiemaling.	Gebruik het maatschepje om de juiste dosering te bepalen.
	De koffiemaling is niet genoeg aangedrukt.	Druk de koffiemaling steviger aan.
	De espresso heeft geen schuimlaagje.	Probeer een fijnnere koffiemaling.

De espresso heeft geen schuimlaagje.	De koffiemaling is niet genoeg aangedrukt.	Druk de koffiemaling steviger aan.
	De koffiemaling is te oud of te droog.	Gebruik verse koffiemaling.
De melk wordt niet schuimig.	Het stoompipje is verstopt.	Zie hoofdstuk «Onderhoud».
	Het autocappuccino-hulpstuk is verstopt.	Zie hoofdstuk «Onderhoud».
	De melk is niet vers	Gebruik verse melk.
	De melk is lauw.	Zet de melk in de koelkast.
Bij gebruik van ESE komt er koffie via de zijkanten uit de filterhouder.	De dosering is niet goed geplaatst.	Zie «Espresso-functie met de speciale «ESE -filterhouder»
	De filterhouder is niet goed vastgedraaid.	Draai de filterhouder krachtiger aan.
	Er is teveel water doorgelopen.	Beperk de hoeveelheid door te lopen water tot 35 ml.
Veel water op de koffiemaling	De koffiemaling is niet aangedrukt.	Druk de koffiemaling aan.
	Te weinig koffiemaling.	Voeg meer koffiemaling toe.

Recepten

Geniet op uw eigen manier van uw espresso: drink het ter ontspanning of na de maaltijd.

Wij geven u een aantal recepten die u met behulp van uw espresso-apparaat kunt bereiden.

. Originele espresso

- Doe een maatschepje espressokoffie van goede kwaliteit in het filter en laat het direct in het voorverwarmde kopje doorlopen.
Als u de juiste koffiemaling gebruikt, komt er een mooi schuimlaagje op de espresso.

. Cappuccino

Volgens de regels van de kunst zijn de ideale verhoudingen van een kopje cappuccino als volgt: 1/3 deel koffie, 1/3 deel warme melk en 1/3 deel opgeschuimde melk.

De hoeveelheid warme melk + verkregen schuim moet ongeveer 2x zoveel zijn als de hoeveelheid koffie.

- Gebruik grote koppen en verwarm ze voor.
- Vul ze met een hoeveelheid koffie die overeenkomt met de inhoud van een espressokopje en vul dit aan met melk die u hebt opgeschuimd met behulp van het autocappuccino-hulpstuk.
- Strooi tenslotte wat cacaopoeder over het schuim.

. Koffie met room

- Bereid een espresso in een grote kop.
- Voeg een wolkje room toe.

In plaats van room kunt u ook warme melk toevoegen.

. Café Corretto *

- Maak espresso op de gebruikelijke wijze.
- Geef er een iets andere smaak aan door 1/4 à 1/2 likeurglas cognac toe te voegen.

U kunt ook anisette, jenever, Sambuco, Kirsch of Cointreau gebruiken.

Voor een opwaardering van uw espresso zijn er ongetwijfeld nog vele andere mogelijkheden. Laat uw fantasie de vrije loop!

. Koffielikeur *

- Meng in een lege fles van 0,75 l. 3 kopjes espresso, 250 gr. bruine kristalsuiker en 1/2 l. cognac of Kirsch.
- Laat dit mengsel minstens 2 weken intrekken.

Vooral de liefhebbers van koffie zullen deze heerlijke likeur kunnen waarderen.

. Italiaanse ijskoffie

4 bolletjes vanille-ijs, 2 kopjes koude espresso met suiker, 1/8 l. melk, crème fraîche, geraspte chocola.

- Meng de espresso met de melk.
- Verdeel de bolletjes ijs over glazen, schenk er de koffie op en garneert dit met een toefje crème fraîche en geraspte chocola.

. Koffie met rum *

- Voeg een glaasje rum toe aan een kopje espresso met suiker.
- Schep er een toefje crème fraîche op.

. Geflambeerde espresso *

2 kopjes espresso, 2 glaasjes cognac, 2 theelepels bruine suiker, crème fraîche.

- Schenk de cognac in hittebestendige glazen, verwarm en flambeer de cognac.
- Roer er suiker door, voeg de espresso toe en schep er een toefje crème fraîche op.

De espresso kan eventueel aangelengd worden met kokend water.

. Espresso-ijs *

2 kopjes espresso, 6 eidooiers, 200 gr. suiker, 1/4 l. crème fraîche met suiker, 1 glaasje sinaasappellikeur.

- Klof de eidooiers op met de suiker totdat een dikke, schuimige massa ontstaat.
- Voeg de koude espresso en de sinaasappellikeur toe.
- Meng er vervolgens de opgeklopte crème fraîche door.
- Verdeel het mengsel over ijscoupes of glazen.
- Zet de coupes of glazen in de vriezer.

. Mokkapudding

2 kopjes espresso, 1/2 l. melk, 1 zakje poeder voor vanillepudding, 3 eidooiers, 1/8 l. crème fraîche met suiker, 150 gr. suiker.

- Bereid een vanillepudding van melk, poeder en suiker.
- Voeg de eidooiers toe aan de warme pudding.
- Laat het afkoelen en voeg vervolgens de espresso en de opgeklopte crème fraîche toe.

* Gebruik van alcohol kan schadelijk zijn voor de gezondheid.

Descripción

- a** Tapa
- b** Depósito de agua extraíble
- c** Nivel visible del agua
- d** Placa calientatazas
- e** Selector café/vapor
- f** Indicador luminoso de funcionamiento (rojo)
- g** Indicador luminoso de control de temperatura (naranja)
- h** Interruptor de puesta en marcha/paro
- i** Cabezal
- j** Vaporizador
- k** Accesorio «Autocappuccino»:
 - k1 mando
 - k2 tubo flexible
 - k3 boquilla de salida
- l** Rejilla
- m** Bandeja recogegotas
- n** Cuchara dosificadora
- o** Filtro para una o dos tazas
- p** Portafiltros para café molido
- q** Portafiltros y filtro sistema "ESE"

Consejos de seguridad



- Antes de poner en marcha la cafetera Expresso, lea cuidadosamente las instrucciones. Este aparato debe conectarse a enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato corresponde al de su conexión eléctrica.
- No sitúe la cafetera sobre una superficie caliente (como una placa de cocina eléctrica) ni cerca de una llama.
- No saque el portafiltros que contiene el café molido mientras esté pasando el agua, ya que el aparato se halla en ese momento bajo presión.
- No utilice el aparato cuando la bandeja recogegotas y la rejilla no estén colocados en su lugar.

- El enchufe deberá desconectarse siempre que ocurra algo poco habitual durante la preparación del café o antes de limpiar el aparato.
- No desenchufe tirando del cable de alimentación eléctrica, que no deberá dejar sobre un saliente ni sobre el canto de un mueble.
- Evite el contacto del cable de alimentación eléctrica o de sus manos con las partes calientes del aparato (placa calientatazas, portafiltro, vaporizador).
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y no deje colgando el cable de alimentación eléctrica.
- Siga atentamente las instrucciones para desincrustar las formaciones de cal.
- No ponga en marcha la máquina si está dañada o si el cable de alimentación eléctrica está en mal estado.
- Si el cable u otro elemento específico estuviera defectuoso, deberá ser sustituido únicamente en un centro de asistencia de Krups. En ningún caso deberá abrir usted el aparato.
- Antes de hacer pasar el café, compruebe que el portafiltros esté bien apretado y seleccione O antes de aflojarlo.

El café expresso

El café expresso es más rico en aroma y más fuerte que un café normal. Se bebe en tacitas para expresso, previamente calentadas. El agua caliente pasa a través del café molido para obtener ese delicioso café negro y espumoso de efectos revigorizantes.

El expreso se reconoce por su aroma característico y su típica espuma. Pero ello supone una presión elevada y un excelente café expresso bien torrefacto y correctamente molido. Si no pudiera adquirirlo ya molido, utilice un molinillo. El café no deberá molerse "demasiado fino". Habrá de quedar ligeramente granulado. En caso contrario, se corre el riesgo de embozar las rejillas del

cabezal y del filtro por lo que el agua ya no pasará.

Para garantizar el éxito total de un buen café expreso también es necesario utilizar agua corriente (que no haya estado mucho tiempo en contacto con el aire), sin olor a cloro y a una temperatura bastante fresca.

Antes de la primera utilización

Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpie, sin poner café en el portafiltros, el sistema de calentado del agua con uno o dos depósitos de agua, tal como se indica a continuación:

- Abra la tapa y quite el depósito con la ayuda del asa (1). Llénelo de agua (2).
- Vuelva a colocar el depósito, apretándolo firmemente para que se abra la válvula de conexión situada debajo del depósito, y vuelva a tapar (3).

Podrá vigilar en todo momento el nivel del agua gracias a la ventana prevista a tal efecto, de este modo podrá añadir agua siempre que sea necesario (4).

- Ponga en marcha el aparato (5). El indicador rojo de funcionamiento y el naranja de control de temperatura se encenderán.
- Ponga uno de los filtros en el portafiltros (11). Seguidamente coloque el portafiltros en el cabezal del aparato. Para que esté correctamente situado, oriente el asa hacia la izquierda (6), apoye el portafiltros contra el cabezal y gire el asa hacia la derecha (7) hasta que quede bloqueado (8).
- Coloque un recipiente lo más grande posible bajo el portafiltros (9).
- Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará; gire el selector hasta la posición **UP** (9) y deje pasar toda el agua del depósito.
- Si es necesario, interrumpa la operación girando el selector hasta la posición **O** para vaciar el recipiente y volver a iniciar la operación.

Utilización de las diferentes funciones de su cafetera Expreso

1. FUNCIÓN EXPRESO:

Le aconsejamos que, para obtener mejores resultados, caliente previamente los accesorios (portafiltros, filtro y tazas) sin café. Para ello:

- Llene el depósito de agua (1) (2) (3) y ponga en marcha el aparato (5).
- Coloque en su lugar el portafiltros y uno de los filtros vacío (6) (7) (8); sitúe debajo las tazas de expreso.

Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.

- Gire entonces el selector hasta la posición **UP** (9).
- Cuando las tazas estén llenas de agua caliente, vuelva a poner el selector en la posición **O**.

Cuando el aparato esté caliente podrá calentar las tazas en la placa calientatazas.

Preparación del café expreso:

- Llene de agua el depósito (1) (2) (3) y ponga en marcha el aparato (5).
- Introduzca el filtro para una o dos tazas en el portafiltros (11).
- Rellene el filtro hasta el borde con el café molido, comprimiéndolo con fuerza (12) (13).
- Quite los restos de café de alrededor del filtro (14).
- Ponga el portafiltros en su lugar (15).
- Coloque una o dos tazas de café expreso bajo el portafiltros.

Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, se apagará el indicador luminoso naranja.

- Gire entonces el selector hasta la posición **UP** (10).
- Cuando estén llenas las tazas, vuelva a situar el selector en la posición **O**.

- Quite el portafiltros y el filtro del aparato y retire el café usado (17).

Podrá llenar de nuevo el filtro para preparar otros cafés expreso.

2. FUNCIÓN VAPOR:

El chasquido que se produce durante la preparación del vapor procede de la regulación de la bomba y no interviene para nada en el buen funcionamiento del aparato.

Si desea hacer un café expreso inmediatamente después del vapor, deberá dejar que el aparato se enfrie para alcanzar la temperatura adecuada para la preparación del café expreso.

- Para ello, coloque un recipiente bajo el portafiltros sin café y, una vez el portafiltros esté en su lugar, gire a continuación el selector hasta la posición  (10).
- Deje pasar el agua hasta que se encienda el indicador luminoso naranja. Seguidamente, gire el selector hasta la posición O.

Después de lo cual podrá preparar nuevamente un café expreso.

Atención: durante y después del funcionamiento del aparato, las partes metálicas del vaporizador pueden llegar a quemar.

. La función vapor con el accesorio Krups autocappuccino permite obtener fácilmente:

- . una leche más o menos espumosa para un cappuccino, un café crema o un chocolate caliente.
- . agua caliente para preparar una infusión.

El tubo flexible aspira estos líquidos, que se calientan gracias al vapor antes de salir por la punta de salida del accesorio autocappuccino. Hundiendo directamente el tubo flexible en un «bric» de leche, basta una sola taza para preparar un cappuccino o un café crema. Con el mando del accesorio podrá regular la finura de la espuma de leche.

Es preferible utilizar leche semidescremada fresca, sin hervir y bien fría (guardada en la nevera). El recipiente también deberá estar frío (no lo pase bajo el agua caliente antes de espumar la leche).

Para el recalentado de líquidos espesos diríjase al apartado: «Recalentado de líquidos espesos (por ejemplo, la sopa)».

Le aconsejamos que limpie el accesorio autocappuccino inmediatamente después de su utilización, según las indicaciones del apartado: "Limpieza del accesorio autocappuccino".

. Preparacion de leche espumosa para un cappuccino:

- Llene el depósito de agua (1) (2) (3) y ponga en marcha el aparato (5).
- Desplace el tubo hacia el exterior del aparato y monte el accesorio autocappuccino sobre el vaporizador (18).
- Gire el selector hasta la posición  (19).
- Introduzca el tubo flexible en la leche a calentar. El tubo deberá tocar el fondo del recipiente (20).
- Coloque una taza llena hasta un tercio de un café expreso recién hecho (20) bajo el tubo de salida.
- Coloque la llave en la posición  (21). Obtendrá una espuma fina y untuosa.
- Para obtener una leche menos espumosa, gire el mando hacia lo alto del campo de utilización.

Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.

- Gire el selector a la posición  (22). El tubo de salida proporcionará una leche caliente y espumosa.
- Después de haber obtenido la cantidad de leche espumosa deseada, gire el selector hasta la posición O.
- Después de utilizarlo, retire el tubo flexible del recipiente.

. Preparación de una leche caliente ligeramente batida para un café crema, de un chocolate caliente o calentar agua (para una infusión)

Notas :

- . Café crema: sitúe directamente la taza que contenga el café recién preparado bajo el tubo de salida.

. Chocolate caliente: introduzca directamente el tubo flexible en el «bric» en el caso de un chocolate listo para su uso, o caliente la leche si utiliza chocolate en polvo. Mezcle inmediatamente el cacao en polvo con la leche caliente.

- Desplace el tubo hacia el exterior del aparato y monte el accesorio autocappuccino sobre el vaporizador (18).
- Vuelva a llenar de agua el depósito (1) (2) (3) y ponga en marcha el aparato (5).
- Gire el selector hasta la posición  (19).
- Gire la llave del accesorio autocappuccino hacia el extremo fino del campo de utilización (23).
- Introduzca el tubo flexible en el líquido a calentar. El tubo deberá tocar el fondo del recipiente (20).
- Coloque un recipiente bajo el tubo de salida (20).

Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.

- Gire el selector hasta la posición  (22).
- Cuando haya obtenido la cantidad deseada de líquido caliente, gire el selector hasta la posición .

Después de la utilización retire el tubo flexible del recipiente.

. Recalentado de líquidos espesos (por ejemplo, la sopa):

- Desplace el vaporizador hacia el exterior del aparato y monte el accesorio autocappuccino sobre el vaporizador (18).
- Llene el depósito de agua (1) (2) (3) y ponga en marcha el aparato (5).
- Gire el selector hasta la posición  (19).
- Gire la llave del accesorio autocappuccino hasta la posición  (24).
- Introduzca el tubo de salida del accesorio autocappuccino en el líquido a recalentar (25).

Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.

- Gire el selector hasta la posición  (22) hasta que el líquido esté suficientemente caliente; vuelva a poner el selector en la posición  y quite el recipiente.

3. FUNCIÓN EXPRESO CON EL PORTAFILTROS ESPECIAIL «ESE»

El sistema E.S.E se ha diseñado para preparar un café espresso «ristreto» (fuerte) a la italiana. La cantidad de café es de 35 ml y corresponde a 20 segundos de salida agua.

“ESE”, por “Easy Serving Expresso” (preparación simplificada del café espresso) es una dosis de café seleccionado, molido y compactado entre dos filtros de papel listo para su uso (por ejemplo “serving illycaffé”). Este sistema facilitará la preparación de su café espresso y le evitará las operaciones de dosificación y preparación de las tazas, además de mantener la limpieza del aparato.

No es recomendado preparar cafés largos con estas dosis.

Le aconsejamos que manipule y guarde las dosis “ESE” evitando deformarlas.

Para obtener mejores resultados, le aconsejamos que efectúe previamente un precalentado sin café molido de los accesorios (portafiltros, filtro y tazas). Para ello:

- Llene el depósito de agua (1) (2) (3) y ponga en marcha el aparato (5).
- Coloque el portafiltros “ESE” vacío (6)(7)(8) y sitúe la taza de espresso debajo.

Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.

- Gire entonces el selector hasta la posición  (9).

- Cuando la taza esté llena de agua caliente, vuelva a poner el selector en la posición .

Cuando el aparato esté caliente, podrán precalentarse las tazas de espresso en la placa calientatazas (en la parte superior del aparato).

. Preparación del café espresso :

- Deposite la dosis “serving illycafè” en el portafiltros “ESE” equipado con su filtro. La inscripción “illycafè” deberá estar orientada hacia abajo y el lado largo del filtro de papel deberá estar en el eje del asa (26).

- Coloque el portafiltros "ESE" **(6)(7)(8)** apretándolo fuertemente hacia la derecha. Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.
- Gire entonces el selector hasta la posición **UP** **(9)**.
- Cuando se alcanza la cantidad recomendada (35 ml), gire el selector sobre la posición **O**.
- Quite el portafiltros "ESE" del cabezal y deseche la dosis utilizada.

Mantenimiento

- No introduzca los accesorios de su Expreso en un lavavajillas.

El depósito del agua deberá vaciarse después de cada utilización.

. La bandeja recogegotas

Deberá vaciarse después de utilizar el aparato y haber quitado la rejilla **(27)** **(28)**. Es conveniente vaciar el cajón recogegotas cuando se hayan preparado varios cafés expresos seguidos (cada 7 u 8 expresos aproximadamente). Si es necesario, límpie la bandeja recogegotas y su rejilla con agua y un poco de producto no agresivo para la vajilla, enjuague y seque. Cuando vuelva a instalarla, asegúrese de montar en su sitio el cubrimiento de plástico **(29)**.

. El cabezal, el filtro y el portafiltros

Deberán limpiarse después de cada utilización. Bastará con pasar un paño húmedo por el cabezal del aparato y limpiar los otros accesorios con agua corriente y un poco de producto no abrasivo para la vajilla. Enjuague y seque.

En el caso de que el cabezal estuviera muy sucio, extraiga la rejilla con la ayuda de una moneda, límpielo y vuelva a montarlo apretando fuertemente **(30)**.

Cuando no utilice la cafetera Expreso, no deje el portafiltros en el aparato, para evitar el desgaste excesivo de la junta.

. La placa calientatazas: retírela para limpiarla con agua y un poco de producto no agresivo para la vajilla. Enjuague y seque **(31)**.

. El vaporizador: deberá limpiarse con un paño húmedo después de cada utilización.

. El accesorio autocappuccino:

Le aconsejamos que después de cada utilización enjuague el accesorio autocappuccino de la forma siguiente:

- Gire el selector hasta la posición **MM** **(19)**.
- Gire el mando hasta la posición **III** **(33)**.
- Introduzca el tubo flexible en un vaso de agua. (La cantidad de agua mínima necesaria es de 100 ml).
- Coloque un recipiente bajo el tubo de salida. Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, el indicador luminoso naranja se apagará.
- Gire entonces el selector hasta la posición **UP** **(22)**.
- Cuando haya pasado toda el agua por el accesorio autocappuccino, gire el selector hasta la posición **O**.
- Despues de la utilización, retire el tubo flexible del recipiente.
- Cuando haya finalizado esta operación, límpie el tubo de salida con un paño húmedo.

Le aconsejamos que desmonte regularmente el accesorio autocappuccino y que lo limpie con agua, un poco de producto no abrasivo para la vajilla y un cepillito. Enjuáguelo y séquelo antes de efectuar el montaje de nuevo **(34)**.

Atención al sentido de montaje del tubo flexible: encaje la extremidad cortada recta en el accesorio autocappuccino.

. La junta del porta-filtros

Esta junta deberá limpiarse de vez en cuando:

- Coloque el porta-filtros en su sitio con el filtro.
- Coloque un recipiente bajo el porta-filtros.
- Ponga en marcha el aparato.
- Gire el selector sobre la posición **UP**.
- Mientras el agua circula, gire delicadamente el filtro de izquierda a derecha para que el agua pase entre la junta y el porta-filtros.

Desincrustación

- Desincruste de vez en cuando su cafetera Expresso con ácido cítrico o tartárico.

De todas formas, le aconsejamos la utilización **del accesorio de desincrustación Krups, referencia 054**, disponible en los centros de servicio posventa de Krups. Este accesorio incluye, además de dos dosis de desincrustante, una cinta de prueba de la dureza del agua para calcular la frecuencia de desincrustación de su aparato en condiciones normales de utilización. La incrustación depende de la dureza del agua, pero también del ciclo de utilización. La frecuencia de desincrustación señalada en el accesorio 054 se proporciona a título indicativo.

- Realice el método siguiente:

- Desatornille la rejilla del cabezal del aparato y límpiela.
- Disuelva 2 cucharadas de producto de desincrustación, o un sobrecito del accesorio 054, en medio litro de agua tibia y viértalo todo en el depósito de agua vacío.
- Coloque un recipiente bajo el cabezal del aparato. Haga pasar alrededor de 1/3 del líquido directamente, poniendo el selector en la posición  (9).
- Pare el aparato dejándolo en la posición  (9) y espere de 10 a 15 minutos para que actúe el desincrustador.
- Vuelva a poner en marcha el aparato y deje pasar el resto del líquido.
- Enjuague enseguida con dos depósitos de agua clara y vuelva a poner la rejilla en el cabezal del aparato (véase apartado "mantenimiento").

Problemas, causas probables y acciones correctoras

Problemas	Causas probables	Acciones correctoras
El café expreso no está muy caliente	Los accesorios están fríos (tazas, filtro y portafiltros). Véase el apartado "Preparación de un café expreso".	Precaliente los accesorios (tazas, filtro y portafiltros).
Se sale el café al nivel del portafiltros	No se ha montado el portafiltros correctamente.	Véase apartado "Preparación de un café expreso".
	Queda café molido en el borde del filtro	Limpie alrededor del filtro y la junta.
	La junta del cabezal está sucia.	Limpie la junta con un paño húmedo.
	La junta del cabezal es defectuosa.	Contacte con un centro de asistencia de Krups.
Ruido muy fuerte en la bomba.	No hay agua en el Depósito.	Llene el depósito.
	Depósito mal montado.	Apriete firmemente el depósito.
	Café molido "pasado" o muy seco y la bomba no puede crear presión.	Utilice café molido nuevo.
No pasa el agua.	No hay agua en el depósito.	Vuelva a llenar el Depósito.
	Depósito mal montado.	Apriete firmemente el depósito.
	El filtro está embozado, el café molido es demasiado fino o está demasiado apretado.	Limpie el filtro y la rejilla del cabezal. Véase el apartado "Mantenimiento" y pruebe un molido menos fino.
	Rejilla del cabezal sucia.	Ponga la rejilla en Remojo en la solución de desincrustación. Véase el apartado "Mantenimiento".
Aparato con cal.		Véase el apartado "Desincrustación"

El agua pasa demasiado deprisa.	Molido demasiado grueso.	Pruebe un molido más fino.
	Cantidad de café molido insuficiente.	Utilice la cuchara medidora para dosificar el café.
	Molido no apretado.	Apriete más el molido.
El café expreso no tiene crema. (espuma en el café)	Molido demasiado grueso.	Pruebe un molido más fino.
	Molido poco apretado.	Apriete más el molido.
	Café «pasado» o demasiado seco.	Utilice un producto recién molido.
La leche no queda muy espumosa.	Vaporizador embozado.	Véase el apartado "Mantenimiento".
	Accesorio cappuccino embozado.	Véase el apartado "Mantenimiento".
	Leche agria.	Utilice leche fresca.
En función E.S.E fuga de café a nivel del portafiltros	Leche tibia	Ponga la leche en la nevera.
	Dosis mal colocada	Véase función «Espresso con el portafiltros E.S.E»
	Portafiltros mal enroscado	Enroscar con más fuerza el portafiltros
Mucha agua sobre los posos de café	Salida demasiado lenta	Límite la salida a 35 ml
	Café mal prensado	Comprima más el café molido
	Cantidad insuficiente de café molido	Aumente la cantidad de café molido

Recetas

Disfrute de su café expreso tal como a usted le gusta: cuando desee relajarse o para culminar una buena comida.

A continuación le ofrecemos algunas de las recetas que su cafetera Expreso le permite realizar.

.Café expreso original

- Ponga una dosis de café expreso de buena calidad, bien torrefacto, y fírtelo directamente en la taza precalentada.

Si utiliza un buen café bien molido, se formará una bonita corona de espuma que adornará la taza.

- Si le gusta, añada azúcar y disfrute. El expreso original se bebe sin leche pero con mucho azúcar.

. Cappuccino

Para un cappuccino en toda regla, las cantidades ideales son las siguientes: 1/3 de café, 1/3 de leche caliente, 1/3 de leche espumada. La cantidad de leche caliente + espuma obtenida debe ser el doble que la del café preparado.

- Utilice tazas grandes, previamente calentadas.
- Llénelas con un café, equivalente a una taza de expreso, y complete con la leche que habrá espumado utilizando el accesorio autocappuccino.
- Termine espolvoreando con chocolate en polvo.

. Café crema

- Prepare un café expreso clásico en una taza grande. Añada una «nube» de nata para obtener un café crema.

También puede sustituir la nata por leche caliente.

. Café corretto*

- Prepare una taza de café expreso tal como tenga por costumbre.
- Corrija ligeramente su gusto añadiéndole 1/4 o 1/2 vasito de coñac.

El anís, el aguardiente de uvas, el Sambuco, el Kirsch y el Cointreau también son adecuados.

Seguramente todavía existen numerosas posibilidades más para “ennoblecer” el café expreso. La imaginación es ilimitada.

. Licor de café*

- Mezcle en una botella vacía de 0,75 litros, 3 tazas de expreso, 250 g de azúcar candi moreno, 1/2 litro de coñac o de Kirsch.
- Deje la mezcla en maceración durante al menos 2 semanas.

Así habrá conseguido un licor delicioso, sobre todo para los amantes del café.

. Café helado a la italiana

4 bolas de helado de vainilla, 2 tazas de café expreso frío azucarado, 1/8 l de leche, nata, chocolate rallado.

- Mezcle el café expreso frío con la leche.
- Reparta las bolas de helado en copas, vierta el café por encima y adorne con la nata y el chocolate rallado.

. Café a la frisona*

- Añada un vasito de ron a una taza de café expreso azucarado.
- Adorne con una buena capa de nata y sirva.

. Café expreso flambeado*

2 tazas de café expreso, 2 vasitos de coñac, 2 cucharaditas de azúcar moreno, nata.

- Vierta el coñac en vasitos resistentes al calor, caliente y flambee.
- Añada el azúcar, mezcle, vierta el café y adorne con nata.

Si se desea, el café expreso puede diluirse también con un poco de agua hirviendo.

. Expreso perfecto*

2 tazas de café expreso, 6 yemas de huevo, 200g de azúcar, 1/4 de litro de nata azucarada, 1 vasito de licor de naranja.

- Bata las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener una masa espesa y espumosa.
- Añada el café expreso frío y el licor de naranja.
- Añada la nata montada.
- Reparta la mezcla en copas o vasos.
- Ponga las copas en el congelador.

. Pudín a la moca

2 tazas de café expreso, 1/2 litro de leche, 1 sobre de preparado en polvo de pudín de vainilla, 3 yemas de huevo, 1/8 litro de nata azucarada, 150 g de azúcar.

- Prepare un pudín de vainilla con la leche, el polvo a la vainilla y el azúcar.

- Añada las yemas de huevo al pudín todavía caliente.
- Deje enfriar y añada el café expreso y la nata montada.

(* : El abuso del alcohol es peligroso para la salud).

Descrição

a	Tampa
b	Depósito de água amovível
c	Visor do nível de água
d	Placa aquecedora para chávenas
e	Selector café/vapor
f	Luz piloto de funcionamento (vermelho)
g	Luz piloto de controlo da temperatura (laranja)
h	Interruptor ligar/desligar
i	Cabeça de saída de água
j	Vaporizador
k	Acessório autocappuccino
k1	torneira
k2	tubo flexível
k3	tubo de saída
l	Grelha
m	Tabuleiro de recolha de água
n	Colher doseadora
o	Filtro para uma ou duas chávenas
p	Porta-filtro para café moído
q	Porta-filtro e filtro sistema "ESE"

Conselhos de segurança



- Antes de utilizar o aparelho leia atentamente as instruções. Ligue o aparelho apenas a uma tomada com terra. A voltagem indicada na placa sinalética do aparelho deverá corresponder à da instalação eléctrica de sua casa.
- Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente (ex: placa eléctrica) ou perto de uma chama.
- Não retire o porta-filtro com café durante o funcionamento pois o aparelho estará sob pressão.
- Não utilize o aparelho se o tabuleiro de

recolha de água ou a grelha não estiverem colocados.

- Deve tirar a ficha da tomada em caso de problemas durante o funcionamento e antes de limpar o aparelho.
- Não desligue o aparelho puxando a ficha da tomada e não deixe o cabo eléctrico numa esquina de um móvel ou bancada.
- Evite tocar com o cabo eléctrico ou com as mãos nas partes quentes do aparelho (placa aquecedora para chávenas, porta-filtro, vaporizador).
- Nunca molhe o aparelho.
- Não deixe o aparelho ou o cabo eléctrico ao alcance das crianças.
- Respeite as instruções de descalcificação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou o próprio aparelho estiverem de algum modo danificados.
- Se o cabo, ou qualquer outra peça, estiver danificado deverá ser substituído por um Serviço Apóis Venda Krups. O aparelho nunca deve ser aberto pelo utilizador.
- Verifique se o porta-filtro ficou bem apertado antes de preparar o seu café e coloque o selector na posição **O** antes de desapertar o porta-filtro.

O café expresso

O café expresso tem um aroma mais rico e mais forte do que o café normal. Bebe-se em chávenas pequenas previamente aquecidas. A água quente passa pelo café moído e obtém-se um café preto e cremoso com um efeito revigorante.

É fácil reconhecer um café expresso pelo seu aroma característico e pelo típico aspecto cremoso. Mas isso requer uma pressão elevada na sua preparação e a utilização de café bem torrado de qualidade superior e uma moagem própria. Se não puder adquirir café moído, utilize um moinho de café para o moer.

A moagem não deverá ser demasiado fina, mas ligeiramente granulada. Se for muito fina, arrisca-se a entupir as grelhas da cabeça de saída de água e do filtro e o café não sai.

Para garantir o melhor café expresso, utilize água fresca (que não estagnou ao ar livre), sem cheiro a cloro e bastante fria.

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, passe, sem colocar café no porta-filtro, um ou dois depósitos de água pelo sistema de aquecimento de água, do seguinte modo:

- Abra a tampa e tire o depósito pela pega (1). Encha o depósito com água (2).
- Volte a colocar o depósito encaixando-o bem de modo a que a válvula de ligação debaixo do depósito fique aberta. Feche a tampa (3).

Poderá controlar o nível de água no depósito graças ao visor previsto para esse efeito, podendo assim adicionar mais água sempre que necessário (4).

- Ligue o aparelho (5). A luz piloto vermelha de funcionamento e a luz piloto de controlo da temperatura, laranja, acendem.
- Coloque um dos filtros no porta-filtro (11) e encaixe o porta-filtro na cabeça de saída de água. Para que o porta-filtro fique bem colocado, rode a pega para a esquerda (6), encoste o porta-filtro à cabeça de saída de água e rode a pega para a direita (7) até encaixar (8).
- Coloque o maior recipiente possível debaixo do porta-filtro (9).

Assim que a luz piloto laranja apagar, rode o selector para a posição **UP** (9) e deixe sair a água toda do depósito.

- Se for necessário despejar o recipiente, interrompa a operação rodando o selector para a posição **O** e retome depois a operação.

Utilização das diferentes funções do seu aparelho

1. FUNÇÃO EXPRESSO:

Para obter um melhor resultado, **aqueça primeiro os acessórios** (porta-filtro, filtro e chávenas), **sem café**. Para isso:

- Encha o depósito de água (1) (2) (3) e ligue o aparelho (5).
- Coloque o porta-filtro e um dos filtros sem café (6) (7) (8). Coloque as chávenas debaixo do porta-filtro.

Assim que o aparelho atingir a temperatura ideal, a luz piloto laranja apaga.

- Rode o selector para a posição **UP** (9).
- Quando as chávenas estiverem cheias de água quente, coloque o selector na posição **O**.

Quando o aparelho já estiver quente, poderá aquecer as chávenas colocando-as simplesmente sobre a chapa.

Preparação do café expresso:

- Encha o depósito de água (1) (2) (3) e ligue o aparelho (5).
- Coloque no porta-filtro o filtro para uma ou duas chávenas (11).
- Coloque o café moído no filtro, comprimindo-o firmemente até atingir o bordo do filtro (12) (13).
- Tire os restos de café à volta do filtro (14).
- Coloque o porta-filtro (15).
- Coloque uma ou duas chávenas debaixo do porta-filtro.

Ao atingir a temperatura ideal, a luz piloto laranja do aparelho apaga-se.

- Rode o selector para a posição **UP** (10).
- Quando as chávenas estiverem cheias, rode o selector para a posição **O**.
- Tire o porta-filtro e o filtro e deite fora as borras do café (17).

Pode voltar a encher o filtro para preparar mais expressos.

2. FUNÇÃO VAPOR

O estalo que se ouve aquando da preparação do vapor resulta da regulação intermitente da bomba e não afecta de modo algum o bom funcionamento do aparelho.

Se desejar preparar um café expresso imediatamente apóas a preparação do vapor, deixe primeiro o aparelho arrefecer, até atingir a temperatura adequada à preparação do café expresso.

- Coloque um recipiente debaixo do portafiltro, sem café, e rode o selector para a posição  (10).
- Deixe sair água até que a luz piloto laranja acenda. Rode depois o selector para a posição .

Pode agora preparar o seu café expresso.

Atenção: durante e apóas o funcionamento do aparelho, as partes metálicas do vaporizador ficam muito quentes.

. A função vapor com o acessório Krups autocappuccino permite obter facilmente:

- . leite mais ou menos cremoso para preparar um cappuccino, um café creme ou chocolate quente.
- . água quente para preparar um chá.

Estes líquidos são aspirados pelo tubo flexível e aquecidos graças ao vapor antes de voltar a sair pelo acessório autocappuccino.

autocappuccino. Ao mergulhar directamente o tubo flexível num pacote de leite, basta-lhe ter uma chávena para preparar um cappuccino ou um café creme. A torneira do acessório permite-lhe regular o tipo de espuma que produz no leite.

É preferível utilizar leite meio gordo do dia, não fervido e bem frio (guardado no frigorífico). O recipiente deverá também estar frio (não o passe por água quente antes de fazer espuma).

Para aquecer líquidos espessos, consulte o parágrafo "Aquecimento de líquidos espessos (por exemplo sopa)".

Aconselhamos a limpeza imediata do acessório autocappuccino imediatamente

após a sua utilização consultando o parágrafo "Limpeza do acessório autocappuccino".

. Preparação do leite com espuma para um cappuccino:

- Encha o depósito de água (1) (2) (3) e ligue o aparelho (5).
- Puxe o vaporizador para fora e monte o acessório autocappuccino na extremidade do vaporizador (18).
- Rode o selector para a posição  (19).
- Mergulhe o tubo flexível no leite. O tubo deve tocar no fundo do recipiente (20).
- Coloque uma chávena com 1/3 de café expresso acabado de preparar (20) debaixo da saída de água.
- Coloque a torneira na posição  (21). Obterá uma espuma fina e cremosa. Para obter leite menos cremoso, rode a torneira.

Assim que o aparelho atingir a temperatura adequada, a luz piloto laranja apaga.

- Rode o selector para a posição  (22). Sairá um leite quente e cremoso pelo vaporizador.
- Ao obter a quantidade desejada de leite com creme, rode o selector para a posição .
- Após a utilização, tire o tubo flexível do recipiente.

. Preparação de leite quente ligeiramente batido para um café creme, chocolate quente ou aquecimento de água (para preparar chá, por exemplo).

Observações:

- . Café creme: coloque a chávena com o café acabado de fazer directamente sob a saída.
- . Chocolate quente: mergulhe o tubo flexível directamente no pacote de leite, no caso de chocolate já preparado. Ou aqueça o leite se utilizar chocolate em pó. Misture depois o cacau em pó no leite aquecido.
- Puxe o vaporizador para fora e monte o acessório autocappuccino na extremidade do vaporizador (18).

- Encha o depósito de água **(1) (2) (3)** e ligue o aparelho **(5)**.
- Rode o selector para a posição **MIL (19)**.
- Rode a torneira do acessório autocappuccino para a extremidade fina **(23)**
- Mergulhe o tubo flexível no leite. O tubo deve tocar no fundo do recipiente **(20)**.
- Coloque um recipiente debaixo da cabeça de saída **(20)**.

Assim que o aparelho atingir a temperatura adequada, a luz piloto laranja apaga-se.

- Rode o selector para a posição **WATER (22)**.
- Ao obter a quantidade desejada de líquido quente, rode o selector para a posição **O**.
- Após a utilização, tire o tubo flexível do recipiente.

. Aquecimento de líquidos espessos (por exemplo sopa):

- Puxe o vaporizador para fora e monte o acessório autocappuccino na extremidade do vaporizador **(18)**.
- Encha o depósito de água **(1) (2) (3)** e ligue o aparelho **(5)**.
- Rode o selector para a posição **MIL (19)**.
- Rode a torneira do acessório autocappuccino para a posição **WATER (24)**.
- Mergulhe o vaporizador do acessório autocappuccino no líquido que pretende aquecer **(25)**.

Assim que o aparelho atingir a temperatura adequada, a luz piloto laranja apaga-se.

- Rode o selector para a posição **WATER (22)** até que o líquido esteja suficientemente quente, e volte a rodar o selector para a posição **O**.

Retire o recipiente.

3. FUNÇÃO EXPRESSO COM PORTA-FILTRO ESPECIAL "ESE"

O sistema E.S.E. está concebido para a realização de café expresso "ristreto" (curto) à italiana. A quantidade de café corresponde a 35 ml e a 20 segundos de passagem de água.

"ESE", "Easy Serving Expresso" (preparação simplificada do café expresso) consiste numa

dose pronta a utilizar de café seleccionado, moído e compactado entre dois papéis de filtro (por exemplo "serving illycaffé"). Este sistema simplifica a preparação do seu café expresso, evitando as operações de dosagem e de compactagem, facilitando também a limpeza do aparelho.

Manipule e guarde as doses "ESE" com cuidado para não as deformar.

Não está previsto, nem é recomendado fazer um café longo com estas doses.

Para obter o melhor resultado, aconselhamos a aquecer previamente, sem café, os acessórios (porta-filtro, filtro e chávenas). Proceda do seguinte modo:

- Encha o depósito de água **(1) (2) (3)** e ligue o aparelho **(5)**.
- Coloque o porta-filtro "ESE" vazio **(6) (7) (8)** e coloque a chávena debaixo.

Assim que o aparelho atingir a temperatura ideal, a luz piloto laranja apaga-se.

- Rode o selector para a posição **UP (9)**.
- Quando a chávena estiver cheia de água quente, coloque o selector na posição **O**.

Quando o aparelho já estiver quente, poderá aquecer as chávenas colocando-as simplesmente sobre a chapa do aparelho.

. Preparação do café expresso:

- Deite a dose "**serving illycafé**" no porta-filtro "ESE" equipado com o filtro adequado. A inscrição "illycafé" deve ficar virada para baixo e a parte comprida do filtro de papel no eixo da pega **(26)**.
- Coloque o porta-filtro "ESE" **(6) (7) (8)** rodando firmemente para a direita.

Ao atingir a temperatura ideal, a luz piloto laranja do aparelho apaga-se.

- Rode o selector para a posição **UP (9)**.
- Quando a quantidade de café recomendado for atingida (35 ml), rode o selector para a posição **O**.
- Tire o porta-filtro "ESE" e deite fora a dose de café utilizado.

Manutenção

- Não ponha os acessórios do seu aparelho na máquina de lavar a loiça.

Depois de utilizar o aparelho despeje o depósito.

. O tabuleiro de recolha de água

Após cada utilização, despeje o tabuleiro depois de ter tirado a grelha (27) (28). Se preparar vários cafés expresso de seguida, é conveniente ir despejando o tabuleiro (todas as 7 ou 8 chávenas). Se for necessário, limpe o tabuleiro de recolha de água e a grelha com água e um pouco de detergente, passe por água e seque. Quando voltar a montar o conjunto, verifique se colocou convenientemente a peça de plástico (29).

. A cabeça de saída, o filtro e o porta filtro

Devem ser limpos após cada utilização. Passe um pano húmido no vaporizador e lave com água os outros acessórios.

No caso da cabeça de saída estar muito suja, desatarraxe a grelha com uma moeda, limpe-a e volte a montar apertando-a com força (30).

Se não utilizar o aparelho durante muito tempo, tire o porta filtro do aparelho para não forçar a junta e reduzir o tempo de vida do aparelho.

. A placa aquecedora para chávenas : retire-a para lavar com um pouco de detergente, passe por água e seque (31).

. O acessório vaporizador: deve ser limpo após cada utilização com um pano húmido.

. O acessório autocappuccino

Após cada utilização, aconselhamos a limpar o acessório do seguinte modo:

- Rode o selector para a posição  (19).
- Rode a torneira para a posição  (33).
- Coloque o tubo flexível num copo de água. (A quantidade mínima necessária é de 100ml).
- Coloque um recipiente debaixo da cabeça de saída.

Ao atingir a temperatura ideal, a luz piloto laranja do aparelho apaga-se.

- Rode o selector para a posição  (22).

Quando tiver passado toda a água pelo acessório autocappuccino, rode o selector de volta para a posição **O**.

- Após a utilização, retire o tubo flexível do recipiente.

Ao terminar a operação, limpe a cabeça de saída com um pano húmido.

Aconselhamos a desmontar regularmente o acessório autocappuccino e a limpá-lo com água e um pouco de detergente. Passe por água e seque bem antes de voltar a montá-lo (34).

Cuidado com o sentido da montagem do tubo flexível: encaixe a extremidade cortada a direito no acessório autocappuccino.

. A junta da cabeça

De tempos a tempos esta deve ser limpa :

- Coloque o porta-filtro no local com o filtro
- Coloque um recipiente debaixo do porta-filtro.
- Coloque o aparelho em funcionamento.
- Rode o selector para a posição .
- Assim que a água quente correr, rode o porta-filtro docemente da esquerda para a direita para que a água circule entre a junta e o porta-filtro.

Descalcificação

• Consoante o grau de dureza da água, descalcifique o aparelho periodicamente com ácido cítrico ou tartárico.

No entanto aconselhamos a utilização do **acessório de descalcificação Krups referência 054** à venda nos revendedores habituais. Este acessório inclui duas doses de descalcificação, uma fita de teste de dureza da água para avaliar a frequência de descalcificação do seu aparelho em utilização normal. O cálcio que afecta o aparelho depende do grau de dureza da água mas também do ciclo de utilização. A frequência

de descalcificação dada no acessório 054 é a título indicativo.

- Proceda do seguinte modo:

- Desatarraxe a grelha da cabeça do aparelho e limpe-a.
- Dissolva duas colheres de sopa de produto de descalcificação ou uma dose do acessório 054 em meio litro de água morna e deite a solução no depósito vazio.
- Coloque um recipiente debaixo da cabeça do aparelho. Deixe passar cerca de 1/3 da solução directamente, colocando o selector na posição **UP (9)**.
- Desligue o aparelho deixando o selector na posição **UP (9)** e aguarde cerca de 10 a 15 minutos para deixar agir o descalcificante.
- Ligue o aparelho e deixe passar o resto da solução.
- Passe dois depósitos pelo sistema e volte a colocar a grelha na cabeça do aparelho (ver parágrafo "Manutenção").

Problemas, causas prováveis e acções correctivas

Problemas	Causas prováveis	Acções correctivas
O café não sai suficientemente quente	Os acessórios estão frios (chávenas, filtro e porta-filtro)	Pré-aqueça os acessórios (chávenas, filtro e porta-filtro). Ver parágrafo "Preparação de um café expresso"
Fuga de café a nível do porta-filtro	O porta-filtro não está correctamente colocado	Ver parágrafo "Preparação do café expresso"
	Não foi retirado o excesso de café do bordo do filtro	Limpar o bordo do filtro e a junta
	A junta da cabeça está suja	Limpar a junta com um pano húmido
	A junta da cabeça está defeituosa	Contacte um Serviço Após Venda Krups

A bomba faz muito barulho	Não há água no depósito	Encha o depósito
	Depósito mal colocado	Encaixe bem o depósito
	Café velho ou seco e a bomba não consegue criar pressão	Utilize café fresco
A água não passa	Não há água no depósito	Encha o depósito
	Depósito mal colocado	Encaixe bem o depósito
	O filtro está entupido, o café é demasiado fino ou foi demasiado compactado	Limpe o filtro e a grelha da cabeça (ver parágrafo "Manutenção")
	Aparelho com inscrustação Tartárica	Ver parágrafo "Descalcificação"
A água passa demasiado rápido	Moagem demasiado grossa	Experimente uma moagem mais fina
	Quantidade de café insuficiente	Utilize a colher doseadora
	Café não compactado	Compacte o café
O expresso não é cremoso	Moagem demasiado grossa	Experimente uma moagem mais fina
	O café não foi compactado	Compacte o café
	Café demasiado velho ou seco	Utilize café fresco
O leite não fica cremoso	Vaporizador entupido	Ver parágrafo "Manutenção"
	Acessório cappuccino entupido	Ver parágrafo "Manutenção"
	Leite fora da validade	Utilize leite fresco
	Leite morno	Ponha o leite no frigorífico
Na utilização E.S.E. dá-se fuga de café ao nível do porta filtro	Dose mal posicionada	Ver "Função Expresso com o porta filtro E.S.E."
	Porta filtro mal posicionado	Aperte com mais força o porta filtro
	Extracção demasiado longa	Limite a extracção a 35 ml

Demasiada água sobre o café	Café não pressionado	Pressione o café
	Quantidade de café insuficiente	Aumente a quantidade de café

Receitas

Saboreie o seu café expresso como gostar mais: quando quiser relaxar ou no final de uma boa refeição.

Eis algumas receitas que pode realizar com o seu aparelho expresso.

. Expresso original

- Filtre directamente para a chávena pré-aquecida uma colher doseadora de café expresso de boa qualidade e bem torrado.
- Se utilizar café de boa qualidade e bem moído, verá formar-se uma coroa de espuma à volta da chávena.
- Adicione açúcar e saboreie o café. O expresso original bebe-se sem leite e com muito açúcar.

. Cappuccino

Para obter um verdadeiro cappuccino, as quantidades ideais são as seguintes: 1/3 de café, 1/3 de leite quente, 1/3 de leite cremoso. A quantidade total de leite deve ser o dobro da quantidade de café.

- Utilize chávenas grandes previamente aquecidas.
- Encha a chávena com a quantidade de café equivalente a um expresso e adicione o leite.
- Polvilhe com chocolate em pó.

. Café creme

- Prepare um café expresso clássico numa chávena grande. Adicione um pouco de natas.

Pode também substituir as natas por leite quente.

. Café "corretto"*

- Prepare uma chávena de café expresso normal
- Adicione depois, e conforme o gosto, 1/4 ou 1/2 copo de licor de cognac.

Pode também utilizar Anisette, aguardente de uvas, Sambuco, Kirsch e Cointreau.

Existem com certeza outras possibilidades. A imaginação não tem limites.

. Licor de café*

- Misture numa garrafa vazia de 0.75 l 3 chávenas de café expresso, 250g de açúcar amarelo, 1/2 litro de cognac ou Kirsch.
- Deixe a mistura macerar durante 2 semanas. Obterá assim uma bebida deliciosa, sobretudo para os apreciadores de café.

. Café gelado à italiana

4 bolas de gelado de baunilha, 2 chávenas de café expresso frio e com açúcar, 1/8 l de leite, natas, chocolate ralado.

- Misture o café expresso frio com leite
- Disponha as bolas de gelado em copos, deite o café por cima e enfeite com as natas e o chocolate ralado.

. Café "à la frisonne"*

- Adicione um pequeno copo de rum a uma chávena de café expresso com açúcar.
- Enfeite com uma camada de natas e sirva.

. Expresso flambé*

2 chávenas de café expresso, 2 pequenos copos de cognac, 2 colheres de café de açúcar amarelo, natas.

- Deite o cognac em copos resistentes ao calor, aqueça e flameje.
- Adicione o açúcar, misture e deite o café enfeitando depois com as natas.

Se desejar, pode diluir o café expresso num pouco de água a ferver.

. Expresso “parfait”*

2 chávenas de café expresso, 6 gemas de ovo, 200g de açúcar, 1/4 litro de natas açucaradas, 1 pequeno copo de licor de laranja.

- Bata as gemas com o açúcar até obter uma massa espessa e cremosa.
- Adicione o café expresso frio e o licor de laranja.
- Adicione as natas batidas.
- Deite tudo em copos ou taças.
- Ponha as taças no congelador.

. Pudim de moca

2 chávenas de café expresso, 1/2 litro de leite, 1 saqueta de pudim de baunilha, 3 gemas de ovo, 1/8 de natas açucarado, 150 g de açúcar.

- Prepare o pudim de baunilha com o leite, a saqueta e o açúcar.
- Adicione as gemas dos ovos ao pudim ainda quente.
- Deixe arrefecer e junte o café expresso e as natas batidas.

(* : O abuso do álcool é prejudicial à saúde).

Descrizione

- a** Coperchio
- b** Serbatoio acqua estraibile
- c** Livello d'acqua visibile
- d** Piano scalda-tazze
- e** Selettore caffè/vapore
- f** Lampada spia di funzionamento (rosso)
- g** Lampada spia controllo della temperatura (arancio)
- h** Interruttore avvio/arresto
- i** Supporto porta-filtro
- j** Beccuccio vapore
- k** Accessorio Auto-cappuccino :
 - k1 rubinetto
 - k2 tubicino morbido
 - k3 condotto di uscita
- l** Griglia di appoggio tazzine
- m** Cassetto raccogli-gocce
- n** Misurino
- o** Filtro da una o due tazze
- p** Porta-filtro per miscela caffè
- q** Porta-filtro e filtro sistema "ESE"

Consigli di sicurezza



- Prima di utilizzare la Vostra macchina per caffè espresso, leggete attentamente queste istruzioni per l'uso. Collegate sempre l'apparecchio ad una presa elettrica provvista di terra e verificate che la tensione indicata sulla placca segnaletica corrisponda a quella del Vostro impianto elettrico.
- Non appoggiate mai la Vostra macchina espresso sopra di una superficie calda (es.piastra elettrica) o in prossimità di una fiamma.
- Non estraete mai il porta-filtro – contenente la miscela del caffè - durante il passaggio dell'acqua poiché l'apparecchio a questo punto è sotto pressione.

- Non utilizzate l'apparecchio senza che il cassetto raccogli-gocce e la griglia siano al loro posto.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica (togliete la presa) in caso di malfunzionamento durante la fuoriuscita del caffè o prima delle operazioni di pulizia.
- Il cavo elettrico non deve essere mai tirato per scollegare l'apparecchio e mai pressato fra gli angoli dei mobili.
- Evitate che sia il cavo che le Vostre mani vengano a contatto con le parti calde della macchina del caffè (piano scalda-tazze, porta-filtro, beccuccio vapore).
- Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e non lasciate penzolare il cavo.
- Per l'operazione di disinicrostazione, atteneteVi scrupolosamente alle istruzioni.
- Non utilizzate l'apparecchio se rilevate dei guasti o se il cavo elettrico risulta danneggiato. Sia il cavo che ogni altro specifico elemento dell'apparecchio, se danneggiati, debbono essere sostituiti solo da un Centro Assistenza autorizzato Krups. In alcun caso l'apparecchio deve essere manomesso da Voi stessi.
- Prima dell'erogazione del caffè, verificate che il porta-filtro sia ben chiuso ; prima di estrarre il porta-filtro, riposizionate il selettore sullo **O**.

Il caffè Espresso

Il caffè espresso è un caffè più forte e più ricco di aroma rispetto ad un caffè normale e questo grazie alla sua particolare miscela che non deve essere macinata troppo fine ma leggermente granulosa. Se troppo fine, rischiate di otturare il porta-filtro con conseguente blocco del passaggio dell'acqua. Per garantire un'ottima preparazione di un espresso, è necessario utilizzare sempre dell'acqua corrente (non acqua rimasta per lungo tempo a stagnare all'aria), senza tracce di cloro e molto fredda.

Al primo utilizzo

Al primo utilizzo del Vostro apparecchio effettuate un'operazione di risciacquo (senza miscela di caffè) del sistema di riscaldamento dell'acqua, con uno o due serbatoi, come segue:

- Aprite il coperchio, e con l'aiuto della manopola (1), estraete il serbatoio e riempitelo d'acqua (2).
- Rimettete il serbatoio al suo posto avendo cura di ben posizionarlo in modo da aprire la valvola di raccordo situata sotto al serbatoio e richiudete il coperchio (3).

Grazie alla finestrella prevista sul serbatoio, il livello dell'acqua può essere verificato ad ogni momento e quindi, in caso di necessità, l'acqua può essere aggiunta (4).

- Mettete in funzione l'apparecchio (5), la spia rossa di funzionamento e quella arancio di controllo temperatura si accendono.
- Mettete uno dei filtri nel porta-filtro (11) quindi mettete il porta-filtro nel suo supporto. Per posizionare correttamente il porta-filtro, orientate la manopola verso sinistra (6), mettendolo di piatto contro il supporto, quindi girate la manopola verso destra (7) fino a bloccarlo (8).
- Posizionate un recipiente abbastanza grande sotto al porta-filtro (9).
- Quando la spia luminosa arancio si spegne, girate il selettore sulla posizione **UP** (9) e lasciate passare nel contenitore tutta l'acqua contenuta nell'apparecchio.
- Se è necessario vuotare il recipiente, interrompete l'operazione girando il selettore sulla posizione **O** quindi riprendete l'operazione.

Utilizzo delle differenti funzioni del Vostro apparecchio

1. FUNZIONE EXPRESSO

Per un risultato ottimale, **Vi consigliamo di effettuare preferibilmente** (senza miscela)

un preriscaldamento degli accessori (porta-filtro, filtro et tazze) come di seguito:

- Riempite il serbatoio d'acqua (1) (2) (3) e mettete in funzione l'apparecchio (5).
- Posizionate al loro posto il porta-filtro, un filtro vuoto (6) (7) (8) sotto le tazze.

Quando l'apparecchio raggiunge la giusta temperatura, la spia luminosa arancio si spegne.

- Girate il selettore sulla posizione **UP** (9).
- Quando le tazze sono piene di acqua calda, riportate il selettore sulla posizione **O** (5).

Quando l'apparecchio è caldo le tazze possono essere immediatamente riscaldate mettendole sopra il piano scalda-tazze.

Preparazione del caffè espresso:

- Rimpieci il serbatoio dell'acqua (1) (2) (3) e mettete in funzione l'apparecchio (5).
- Mettete il filtro, per una o due tazze, nel porta-filtro (11).
- Mettete la miscela di caffè nel filtro, pressandola bene, fino a raggiungere il bordo del filtro (12) (13).
- Eliminate la miscela attorno al filtro (14).
- Riposizionate il porta-filtro (15).
- Mettete una o due tazze sotto al porta-filtro.

Quando l'apparecchio raggiunge la giusta temperatura, la spia luminosa arancio si spegne.

- Girate allora il selettore sulla posizione **UP** (10).
- Quando le tazze sono piene, riportate il selettore sulla posizione **O**.
- Estraete dall'apparecchio sia il filtro che il porta-filtro ed eliminate i fondi (17).

Il filtro può essere nuovamente riempito per successive preparazioni.

2. FUNZIONE VAPORE

Il rumore che si avverte al momento della preparazione del vapore, viene dalla regolazione intermittente della pompa e non ha alcuna incidenza sul buon funzionamento dell'apparecchio.

Se immediatamente dopo la funzione "vapore" volete fare un espresso, dovrete

attendere che l'apparecchio si raffreddi e raggiunga la temperatura adatta per la preparazione del caffè.

- Per fare ciò, mettete un recipiente sotto al porta-filtro (posizionato al suo posto senza miscela, portando il selettori sulla posizione  (10).
- Lasciate fuoriuscire l'acqua fino a che la spia arancio si spegne, quindi portate il selettori sulla posizione O.

Dopo di che un espresso può essere nuovamente fatto.

Attenzione: durante e dopo il funzionamento dell'apparecchio le parti metalliche del condotto vapore, possono diventare bollenti.

. La funzione vapore con l'accessorio Krups auto-cappuccino consente di ottenere facilmente:

- . un latte più o meno cremoso (schiuma) per la preparazione del cappuccino, un caffè-crema o un cioccolato caldo.
- . oppure dell'acqua calda per la preparazione di un thé.

Questi liquidi vengono aspirati dal tubicino morbido e riscaldati dal vapore prima di essere nuovamente emessi dal condotto di uscita dell'accessorio auto-cappuccino. Immagazzinando direttamente il tubetto morbido nell'imballo del latte (bottiglia, cartone,...) è sufficiente adoperare una sola tazza per preparare un cappuccino o di un caffè crema. Con il rubinetto dell'accessorio potrete regolare la densità della schiuma del latte.

E' preferibile utilizzare del latte fresco, parzialmente scremato, non bollito e ben freddo (conservato nel frigorifero). Anche il recipiente deve essere ugualmente ben freddo e non lavatelo nell'acqua calda prima di utilizzarlo per fare la schiuma.

Per il riscaldamento di liquidi spessi, riportatevi al paragrafo " riscaldamento di liquidi consistenti " (per esempio i passati o le zuppe) .

Noi Vi consigliamo di pulire l'accessorio auto-cappuccino dopo ogni utilizzo, riportandovi al paragrafo : " pulizia dell'accessorio auto-cappuccino".

. Preparazione di un latte schiumoso per cappuccino:

- Riempito il serbatoio dell'acqua (1) (2) (3) e mettete in funzione l'apparecchio (5).
- Spostate il condotto verso l'esterno dell'apparecchio e montate l'accessorio auto-cappuccino sul beccuccio vapore (18).
- Girate il selettori sulla posizione  (19).
- Immergete il tubetto morbido nel latte da riscaldare . Esso deve toccare il fondo del recipiente (20).
- Mettete una tazza (piena per un terzo con del caffè fatto fresco (20) sotto il condotto di uscita.
- Mettete il rubinetto sulla posizione  (21). Otterrete una schiuma fine e setosa.

- Per ottenere un latte meno montato, girate il rubinetto verso l'alto della zona di utilizzo.

Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura, la spia luminosa arancio si spegne.

- Girate il selettori sulla posizione  (22). Dal condotto di uscita, verrà emesso del latte caldo e schiumoso.
- Dopo aver ottenuto la quantità di schiuma desiderata, girate il selettori sulla posizione O.
- Dopo averlo utilizzato, estraete il tubetto morbido dal recipiente.

. Preparazione di un latte caldo leggermente montato per fare un caffè crema, un cioccolato caldo, o per riscaldare dell'acqua (per un thé, per esempio)

Note :

. Caffè crema: posizionate direttamente la tazza contenente il caffè fatto fresco, sotto il condotto di uscita.

. Cioccolato caldo: immergete il tubetto morbido direttamente nella confezione, nel caso specifico quella del cioccolato già pronto o, in quella del latte, se utilizzate cacao in polvere. Mescolate quindi il cacao, direttamente nel latte già caldo.

- Posizionate il beccuccio vapore verso l'esterno dell'apparecchio e montatevi l'accessorio auto-cappuccino (18).
- Riempite il serbatoio dell'acqua (1)(2)(3) e mettete in funzione l'apparecchio (5).
- Girate il selettore sulla posizione  (19).
- Girate il rubinetto dell'accessorio auto-cappuccino verso l'estremità della zona di regolazione (23).
- Immergete il tubetto morbido nel liquido da riscaldare. Il tubetto deve toccare il fondo del recipiente (20).
- Posizionate un recipiente sotto il condotto di uscita (20).

Quando l'apparecchio raggiunge la giusta temperatura, la spia arancio si spegne.

- Girate il selettore sulla posizione  (22).
- A quantità desiderata di liquido caldo ottenuto , girate il selettore sulla posizione O.

A fine utilizzo, ritirate il tubetto morbido dal recipiente.

. Riscaldamento di liquidi consistenti (per esempio : un passato):

- Posizionate il beccuccio vapore verso l'esterno dell'apparecchio e montatevi l'accessorio auto-cappuccino (18).
- Riempite il serbatoio dell'acqua (1)(2)(3) e mettete in funzione l'apparecchio (5).
- Girate il selettore sulla posizione  (19).
- Girate il rubinetto dell'accessorio auto-cappuccino sulla posizione  (24).
- Immergete il condotto di uscita dell'accessorio auto-cappuccino nel liquido da riscaldare (25).

Quando l'apparecchio raggiunge la giusta temperatura, la spia arancio si spegne.

- Girate il selettore sulla posizione  (22) fino a che il liquido sia sufficientemente caldo, poi riportatelo sulla posizione O e ritirate il recipiente.

3. FUNZIONE ESPRESSO CON LO SPECIALE PORTA-FILTO "ESE"

Il sistema ESE è stato ideato per preparare un espresso ristretto. La quantità di caffè è pari a

35 ml e a 20 secondi di scorimento dell'acqua.

"ESE" che significa "Easy Serving Expresso" (preparazione semplificata dell'espresso) è una dose di caffè selezionata macinata e pressata fra due carte-filtri, che la rendono pronto all'uso (per esempio "serving illycaffè"). Questo sistema semplifica al massimo la preparazione dell'espresso evitando le operazioni di dosaggio e pressatura, facilitando la pulizia dell'apparecchio.

Non è previsto ne raccomandato di preparare un caffè lungo con queste cialde.

Al fine di non danneggiarle, Vi consigliamo la massima cura nella manipolazione delle dosi.

Per un miglior risultato, Vi consigliamo di preriscaldare, senza caffè, gli accessori (portafiltro, filtro e tazzine) come di seguito :

- Riempite il serbatoio dell'acqua (1)(2)(3) e mettete in funzione l'apparecchio (5).
- Posizionate il porta-filtro "ESE" (vuoto) (6)(7)(8) e sotto di esso la tazzina.

Quando l'apparecchio raggiunge la giusta temperatura la spia arancio si spegne.

- Girate allora il selettore nella posizione  (9).

- Quand la tasse est remplie d'eau chaude, remettez le sélecteur sur la position O.

Quando l'apparecchio è caldo, le tazzine possono essere riscaldate sul piano scalda-tazze (posto in cima all'apparecchio).

. Preparazione dell'espresso :

- Mettete la cialde "serving illycaffè" nel porta-filtro "ESE" equipaggiato del suo filtro. La scritta "illycaffè" deve essere orientata verso la base ed il lato lungo del filtro deve essere in asse con la manopola (26).

- Posizionate il porta-filtro "ESE" (6)(7)(8) strigendolo forte verso destra.

Quando l'apparecchio raggiunge la giusta temperatura, la spia arancio si spegne.

- Girate allora il selettore sulla posizione  (9).

- Quando si è raggiunto la quantità di caffè

ottimale (35 ml), girate il selettori sulla posizione **O**.

- Estraete il porta-filtro "ESE" dal supporto porta-filtro e gettate via la dose di caffè utilizzata.

Manutenzione

- Non mettete mai gli accessori nella lavastoviglie.

Dopo ogni utilizzo, il serbatoio dell'acqua deve essere svuotato del suo contenuto.

. Il cassetto raccogli-gocce

Deve essere svuotato, dopo aver svitato la griglia , al termine di ogni utilizzo **(27) (28)**. Se si preparano più espressi, uno dopo l'altro, conviene vuotare di tanto in tanto (ogni 6/7 espressi fatti) il cassetto raccogli-gocce. Se necessario, pulite il cassetto raccogli-gocce e la sua griglia con acqua calda e leggero detersivo per i piatti, poi sciacquate e asciugate. Al momento di rimontare gli elementi, assicuratevi che la vaschetta in plastica sia perfettamente posizionata nel suo alloggiamento **(29)**.

. Il supporto del porta-filtro, il porta-filtro, il filtro

Essi debbono essere puliti dopo ogni utilizzo. E' sufficiente passare un panno umido sul supporto del porta-filtro e sciacquare filtro e porta-filtro sotto l'acqua corrente. Sciacquate ed asciugate.

In caso di forte incrostazione della supporto del porta-filtro con l'aiuto di una moneta svitate la griglia, pulitela, quindi rimontatela avitando bene **(30)**.

Durante i periodi di non utilizzo del Vostro apparecchio non lasciate il porta-filtro montato sull'apparecchio : questo farebbe lavorare inutilmente il suo sistema di avitamento e giuntura ed accorcerebbe la sua durata di vita.

. Ripiano scalda tazze: estraetelo per pulirlo con acqua calda e detersivo per piatti, poi sciacquate ed asciugate **(31)**.

. Il beccuccio vapore: dopo ogni utilizzo, deve essere pulito con un panno umido.

. L'accessorio auto-cappuccino :

Dopo ogni utilizzo, Vi consigliamo di pulirlo nel seguente modo:

- Girate il selettori sulla posizione **M (19)**.
- Girate il rubinetto sulla posizione **H (33)**.
- Immergegete il tubicino morbido dentro un bicchiere d'acqua. (La quantità minima necessaria è di 100 ml.).
- Mettete un recipiente sotto al condotto di uscita.

Quando l'apparecchio ha raggiunto la giusta temperatura la spia arancia si spegne.

- Girate allora il selettori sulla posizione **W (22)**.
- Quando tutta l'acqua è passata attraverso l'accessorio auto-cappuccino, girate il selettori sulla posizione **O**.
- A fine utilizzo, estraete il tubetto morbido dal recipiente.
- Alla fine di questa operazione pulite con un panno umido il condotto di uscita.

Vi consigliamo di smontare regolarmente l'accessorio auto-cappuccino e di pulirlo con acqua, detersivo per piatti ed una spazzolina. Risciacquate ed asciugate prima di rimontarlo **(34)**.

Fate molta attenzione al senso di montaggio del tubicino morbido : inserite l'estremità tagliata dritta nell'accessorio auto-cappuccino.

. La guarnizione del supporto del porta-filtro

La guarnizione deve ogni tanto essere pulita :

- Inserite il porta-filtro munito del filtro.
- Posizionate un contenitore sotto il porta-filtro.
- Mettete l'apparecchio in funzione.
- Girate il selettori sulla posizione **UP**.
- Quando l'acqua calda comincia a fuoriuscire, girate lentamente il porta-filtro da sinistra a destra, in modo da lasciare scorrere dell'acqua tra la guarnizione ed il porta-filtro.

Decalcificazione

- Decalcificate più o meno spesso il Vostro apparecchio con dell'acido citrico o tartarico. Comunque noi Vi consigliamo di utilizzare la **confezione di decalcificazione Krups (ref. 054)** disponibile presso ogni Centro Assistenza autorizzato Krups. Questa confezione comprende oltre alle due dosi di decalcificante, un nastro atto a testare la durezza dell'acqua per poter così valutare, durante un normale utilizzo dell'apparecchio, la frequenza delle operazioni di decalcificazione. L'incrostazione dipende sia della durezza dell'acqua che dalla quantità di utilizzo, quindi la frequenza di decalcificazione indicata sulla confezione è da ritenersi a puro titolo indicativo.

- Seguite la seguente metodica:

- Svitate la griglia del supporto del porta-filtro e pulitela.
- Sciogliete 2 cucchiai di prodotto anti-calcare o un sacchetto della confezione Krups 054 in mezzo litro di acqua tiepida, versando il tutto nel serbatoio vuoto.
- Mettete un recipiente sotto il supporto porta-filtro. Fate passare circa un terzo del liquido mettendo il selettori sulla posizione **UP (9).**
- Fermate l'apparecchio lasciandolo sulla posizione **UP (9)** ed attendete 10/15 minuti per permettere all'anti-calcare di agire.
- Rimettete in funzione l'apparecchio e lasciate fuoriuscire il liquido rimanente.
- Fate seguire un risciacquo riempendo due volte il serbatoio di acqua corrente e riposizionate la griglia sul supporto porta-filtro (**vedere paragrafo "manutenzione".**)

Problemi, possibili cause e soluzioni

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Il caffè non è abbastanza caldo.	Gli accessori sono freddi (tazze, filtro e porta-filtro).	Preriscaldate gli accessori (tazze, filtro e porta-filtro). Vedere paragrafo " Preparazione dell'espresso " .
Fuoriuscita di caffè a livello porta-filtro.	Il porta-filtro non è stato montato correttamente. C'è della miscela sullo bordo del filtro.	Vedere paragrafo " Preparazione dell' espresso " . Pulite tutto intorno filtro e guarnizione.
	La guarnizione del supporto del porta-filtro è sporca.	Pulite la guarnizione con un panno umido.
	La guarnizione del supporto del porta-filtro è difettoso.	RivolgeteVi presso un Centro Assistenza autorizzato Krups.
Rumore forte della pompa.	Manca l'acqua nel serbatoio. Serbatoio montato male. Miscela vecchia o troppo secca La pompa non può creare pressione.	Riempite il serbatoio Spingete a fondo il serbatoio. Utilizzate una miscela fresca
L'acqua non passa.	Manca l'acqua nel serbatoio. Serbatoio montato male.	Riempite il serbatoio Spingete a fondo il serbatoio
	Il filtro è otturato la miscela è troppo fine o troppo presa.	Pulite il filtro e la griglia del supporto del porta filtro. Vedere paragrafo " Manutenzione " e utilizzate una miscela meno fine.
	La griglia del supporto del porta-filtro è incrostata.	Immergete la griglia nella soluzione decalcificante. Vedere paragrafo " Manutenzione " .
	Apparecchio incrostato	Vedere paragrafo Decalcificazione "

L'acqua passa troppo velocemente .	Miscela troppo spessa.	Utilizzate una miscela più fine.
	Quantità di miscela insufficiente.	Utilizzate l'apposito. Misurino per dosare il caffè.
	Miscela non pressata.	Pressate di più la miscela.
L'espresso non è cremoso.	Miscela troppo spessa.	Utilizzate una miscela più fine
	Miscela non abbassanza pressata.	Pressate di più la miscela.
	Miscela vecchia o troppo secca.	Utilizzate una miscela fresca
Il latte non risulta cremoso.	Beccuccio vapore otturato.	Vedere paragrafo " Manutenzione "
	Accessorio cappuccino otturato.	Vedere paragrafo " Manutenzione "
	Latte troppo vecchio.	Utilizzate del latte fresco
	Latte tiepido.	Mettete il latte in frigo.
Utilizzando il sistema E.S.E, il caffè dal porta-filtro.	La cialda non è ben inserita fuoriesce	Vedere "Funzione Espresso con il porta-filtro E.S.E"
	Il porta-filtro non è correttamente chiuso	Chiudete il porta-filtro con cura.
	Preparazione troppo lunga	Limitate la preparazione a 35 ml.
Troppa acqua sulla Miscela	Miscela non premuta	Premete la miscela.
	Quantità di miscela insufficiente	Aumentate la quantità di miscela

Ricette

Gustate il Vostro espresso nella forma che amate di più: o per distenderVi un momento o alla fine di un buon pasto.

Vi proponiamo qualche ricetta che potrete realizzare con la Vostra macchina.

. Cappuccino

- Per un cappuccino a regola d'arte, le quantità ideali sono le seguenti: 1/3 de caffè, 1/3 di latte caldo, 1/3 de latte

montato (con il vapore). La quantità di latte ottenuta dal latte caldo più latte montato deve essere circa il doppio di quella del caffè.

- Utilizzate delle tazze grandi, preferibilmente pre-scaldate.
- Riempitele con il caffè (l'equivalente di una tazzina) quindi aggiungete il latte che avrete prima " montato " con l'accessorio cappuccino
- Spolverate il Vostro cappuccino con del cacao in polvere.

. Caffè crema

- Dentro una tazza grande mettete un espresso classico
- Aggiungete quindi due cucchiaini di panna per ottenere un caffè crema.

Potete anche sostituire la panna con del latte caldo.

. Caffè corretto *

- Preparate una tazza di caffè espresso.
- Correggete leggermente il gusto aggiungendo 1/4 o 1/2 di bicchiere con del cognac.

L'Anisetta, la Grappa, la Sambuca ed il Cointreau sono liquori ugualmente adatti alla correzione del caffè.

Esistono comunque mille altre possibilità per rendere più " nobile " il caffè.
L'immaginazione è illimitata.

. Liquore al caffè *

- Mescolate dentro una bottiglia vuota dalla capacità di 0,75 Lt. tre tazzine di caffè espresso, 250 g di zucchero di canna, 1/2 Lt. di cognac o di Kirsch.
- Lasciate riposare per almeno due settimane prima di gustare i liquore.

Otterrete così un liquore davvero gustosa, soprattutto per gli amatori di caffè.

. Affogato al caffè

4 palline di gelato alla vaniglia, 2 tazzine di caffè espresso freddo e zuccherato, 1/8 Lt di latte, panna fresca, cioccolato grattugiato.

- Mescolate l'espresso freddo con il latte.
- Ripartite le palline nei bicchieri, versatevi

sopra il caffè e decorate con panna e cioccolato grattugiato.

. Caffè al brivido *

- Aggiungete ad una tazzina di espresso zuccherato, un bicchierino di Rhum.
- Decorate con un buon strato di panna fresca e servite.

. Espresso alla fiamma *

2 tazzine di caffè espresso, 2 bicchierini di cognac, 2 cucchiaini di zucchero di canna, panna fresca.

- Versate il cognac in due bicchieri di vetro resistenti al calore, riscaldate ed infiammate.
- Aggiungete lo zucchero, mescolate, versate il caffè ed aggiungete la panna.

Potete allungare il caffè espresso con un po' d'acqua bollente.

. Espresso perfetto *

2 tazzine di caffè espresso, 6 rossi d'uovo, 200g di zucchero, 1/4 Lt. di panna fresca zuccherata, 1 bicchierino di liquore all'arancia.

- Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spesso e schiumoso :
- Aggiungete il caffè freddo ed il liquore all'arancia.
- Unite quindi la panna fresca montata.
- Versate in coppe o bicchieri.
- Mettete nel congelatore.

(* : Ci permettiamo ricordare che l'abuso di alcool è pericoloso per la salute).

Beskrivelse

- a** Låg
- b** Udtagelig vandbeholder
- c** Vandstandsmåler
- d** Varmeplade til kopper
- e** Programvælger for kaffe/damp
- f** Kontrolllys for tænd/sluk (rødt)
- g** Kontrolllys for temperatur (orange)
- h** Tænd/sluk knap
- i** Bryggehoved
- j** Dampdyse
- k** Autocappuccino tilbehør:
 - k1 Reguleringsknap
 - k2 Bøjeligt rør
 - k3 Udløbsdyse
- l** Rist
- m** Drypbakke
- n** Måleske
- o** Filter til en eller to kopper
- p** Filterholder til malet kaffe
- q** "ESE" filterholder og filter

Gode råd om sikkerhed



- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før espressomaskinen tages i brug.
- Maskinen må kun tilsluttes 230 volt vekselspænding.
- Espressomaskinen må kun tilsluttes til et stik med jordforbindelse eller HFI-relæ, der lever op til de gældende normer vedrørende elektricitet. Maskinen skal placeres således, at stikkontakten er tilgængelig på ethvert tidspunkt. Kontroller ligeledes, at der er fri adgang til Deres hovedafbryder.
- Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.
- Anbring ikke apparatet på en varm overflade, som f.eks. en kogeplade, eller i nærheden af et tændt gasblus.
- Filterholderen med kaffepulver må ikke

fjernes under kaffebrygningen, da apparatet er under tryk.

- Apparatet må kun bruges, når drypbakken og risten er på plads.
- Stikket skal tages ud af kontakten, hvis brygefunktionen ikke fungerer normalt, og ligeledes før rengøring af apparatet.
- Stikket må ikke tages ud af kontakten ved træk i ledningen. Ledningen må ikke anbringes, så den hænger over skarpe kanter eller omkring hjørner.
- Undgå at røre ved apparatets varme dele (varmepladen til kopper, filterholderen og dampdysen). Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Apparatet må aldrig nedskænkes i vand.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde og lad ikke ledningen hænge ned.
- Ved afkalkning af apparatet skal instruktionerne i brugsanvisningen følges.
- Tænd ikke for apparatet, hvis ledningen eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis ledningen eller en af apparatets dele bliver beskadiget og skal udskiftes, må udskiftningen kun foretages af KRUPS serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet.
- Kontrollér, at filterholderen sidder helt fast, før kaffebrygningen startes og sæt programvælgeren tilbage på position **O**, før filterholderen tages af.

Espressokaffe

Espressokaffe er mere aromatisk og stærkere end almindelig kaffe. Den drikkes af små forvarmede espressokopper. Espressokaffe brygges ved, at varmt vand presses gennem kaffepulveret. Dette giver den delikate, sorte og skummende kaffe med den stimulerende virkning.

Espressokaffen er kendtegnet ved den karakteristiske smag og den typiske crema. Dette kræver højt tryk under brygningen og ægte espresso kaffebønner, som er blevet korrekt ristet og malet. Hvis man ikke kan købe malet espressokaffe, bør man anvende

en kaffemølle til at male bønnerne. Bønnerne må ikke males for fint, da man ellers risikerer, at kaffepulveret tilstopper sien i bryggehovedet og filteret.

Man får den bedste espressokaffe, når man anvender frisk vand (dvs. vandet må ikke have stået i længere tid i en beholder). Vandet skal være kaldt og uden klorlugt.

Før espressomaskinen tages i brug første gang

Før espressomaskinen tages i brug første gang, skal vandopvarmningssystemet skyldes igennem 1-2 gange med vand uden kaffe.

- Åbn låget og løft vandbeholderen op ved hjælp af håndtaget (1). Fyld beholderen med vand (2).
- Sæt beholderen tilbage og tryk den på plads, således at bundventilen åbnes og luk herefter låget igen (3).

Vandstanden kan aflæses i måleglasset, således at der kan påfylDES ekstra vand efter behov (4).

- Tænd for apparatet (5). Det røde kontrolllys for tænd/sluk og det orange termostatlys tændes.
- Læg et af filtrene i filterholderen (11). Filterholderen anbringes således: Sæt filterholderen på bryggehovedet, således at holderens håndtag peger til venstre (6). Drej herefter håndtaget til højre (7), indtil det er låst fast (8).
- Anbring en stor skål under filterholderen (9).
- Så snart apparatet er varmet op til den rigtige temperatur, slukkes det orange termostatlys. Sæt nu programvælgeren på position  (9), og lad al vandet fra vandbeholderen løbe ned i skålen.
- Hvis skålen skal tømmes, kan apparatet afbrydes ved at sætte programvælgeren på position O. Herefter fortsættes gennemskylningsprocessen.

Betjening af espresso-maskinens forskellige funktioner

1. ESPRESSO-FUNKTIONEN

For at opnå det **bedst mulige resultat anbefales det at forvarme tilbehørsdelene** (filterholderen, filteret og koppen) uden kaffe, som følger:

- Fyld vandbeholderen med vand (1) (2) (3) og tænd for apparatet (5).
- Læg et tomt filter i filterholderen, sæt filterholderen fast på bryggehovedet (6) (7) (8) og anbring espressokopperne neden under filterholderen.

Når apparatet har nået den rigtige temperatur, slukkes det orange kontrollys.

- Indstil nu programvælgeren på position  (9).
- Når koppen er fyldt op med varmt vand, sættes programvælgeren tilbage på position O.

Når apparatet er varmt, kan espressokopperne forvarmes på varmepladen.

Tilberedning af espresso:

- Fyld vandbeholderen med vand (1) (2) (3) og tænd for apparatet (5).
- Læg filteret til en eller to kopper i filterholderen (11).
- Kom kaffebønner i filteret og tryk bønnerne sammen. Fyld bønner på til kanten af filteret (12) (13).
- Overskydende kaffepulver på kanten af filteret børstes væk (14).
- Sæt filterholderen på plads (15).
- Stil en eller to espressokopper under filterholderen.

Når apparatet har nået den rigtige temperatur, slukkes det orange kontrollys.

- Drej nu programvælgeren hen på position  (10).
- Når koppen er fyldt op, sættes programvælgeren tilbage på position O.
- Tag filterholderen af og tøm filteret for kaffepulver (17).

Filteret kan nu fyldes op igen, hvis der skal bygges flere espressoer.

2. DAMPFUNKTIONEN

Under opvarmningen til dampproduktion høres en bankelyd. Lyden skyldes vand-pumpens intervalstyring og er uden betydning for apparatets funktion.

Hvis man ønsker at lave espresso umiddelbart efter dampproduktionen, skal apparatet først afkøles til espresso-temperatur.

- For at gøre dette anbringes en skål under filterholderen, som sættes på plads med tom filter; programvælgeren indstilles herefter på position **UP (10)**.
- Lad vandet løbe igennem, til det orange kontrollys tændes. Programvælgeren drejes tilbage på position **O**.

Herefter kan man igen lave espresso.

Vigtigt: Mens og efter apparatet har været i gang, kan dampdysens metaldele være brændende varme.

. Dampfunktionen med KRUPS

Autocappuccino tilbehør gør det lettere at:

- Variere mælkeopskumningen til cappuccino, café crème eller varm chokolade
- Fremstille varmt vand til f.eks. en kop te.

Væsken bliver suget op af det bøjelige rør og opvarmet af dampen; herefter kommer væsken ud igen gennem

Autocappuccino tilbehørets dyse. Når røret sættes direkte ned i en mælkekarton er en enkelt kop nok til tilberedning af en cappuccino eller en café crème.

Mælkeopskumningen reguleres med tilbehørets reguleringssnap.

Det er bedst at bruge frisk letmælk til mælkeopskumningen. Mælen skal være kold (opbevares i køleskabet) og må ikke være kogt. Beholderen skal ligeledes være kold (den må ikke skyldes i varmt vand før mælkeopskumningen).

Opvarmning af tyktflydende væske: se under afsnittet "Opvarmning af tyktflydende væske (f.eks. suppe)".

Autocappuccino tilbehøret bør rengøres umiddelbart efter anvendelsen, se under "Rengøring af Autocappuccino tilbehøret".

. Opskumming af mælk til cappuccino:

- Fyld vandbeholderen med vand **(1) (2) (3)** og tænd for apparatet **(5)**.
- Drej dampdysen ud til siden af apparatet og anbring Autocappuccino tilbehøret på dysen **(18)**.
- Indstil programvælgeren på position **MM (19)**.
- Anbring det bøjelige rør i mælen, der skal opskumes. Røret skal røre beholderens bund **(20)**.
- Fyld en kop 1/3 op med frisklavet espresso **(20)** og stil den under udløbsdysen.
- Sæt reguleringssnappen på position  **(21)** for at få et fint, tykt mælkeskum.
- Hvis man ønsker mindre mælkeskum, drejes reguleringssnappen.

Når apparatet er varmet op til den rigtige temperatur, slukkes det orange kontrolls.

- Programvælgeren drejes hen på position  **(22)**, hvorefter mælkeskummet kommer ud af udløbsdysen.
- Når den ønskede mængde mælkeskum er kommet ud, sættes programvælgeren på position **O**.
- Efter brugen tages det bøjelige rør op af beholderen.

Fremstilling af let opskummet varm mælk til café crème, varm chokolade, eller varmt vand (til f.eks. en kop te):

Bemærkninger:

- Café crème: Fyld en kop op med frisklavet kaffe og stil den under udløbsdysen.
- Varm chokolade: Hvis man anvender en karton færdiglavet chokolademælk, anbring det bøjelige rør direkte i kartonen. Laver man chokoladen med cacaopulver, opvarmes mælen, og cacaopulveret røres i den opvarmede mælk.
- Drej dampdysen ud til siden af apparatet og anbring Autocappuccino tilbehøret på dysen **(18)**.
- Fyld vandbeholderen med vand **(1) (2) (3)** og tænd for apparatet **(5)**.
- Sæt programvælgeren på position **MM (19)**.
- Drej Autocappuccino tilbehørets reguleringssnap hen til den smalle ende af reguleringssstrengen **(23)**.

- Anbring det bøjelige rør i væsken, der skal opvarmes. Røret skal røre beholderens bund (20).
- Stil en beholder under udløbsdysen (20). Når apparatet er varmet op til den rigtige temperatur, slukkes det orange kontrolllys.
- Programvælgeren drejes hen på position  (22).
- Når den ønskede mængde varm væske er kommet ud, sættes programvælgeren på position O.
- Efter brugen tages det bøjelige rør op af beholderen.

. Opvarmning af tyktflydende væske (f.eks. suppe):

- Drej dampdysen ud til siden af apparatet og anbring Autocappuccino tilbehøret på dysen (18).
- Fyld vandbeholderen med vand (1) (2) (3) og tænd for apparatet (5).
- Sæt programvælgeren på position  (19).
- Indstil Autocappuccino tilbehørets reguleringsknop på position  (24).
- Anbring udløbsdysen i væsken, der skal opvarmes (25).

Når apparatet er varmet op til den rigtige temperatur, slukkes det orange kontrolllys.

- Sæt programvælgeren på position  (22), indtil væsken er tilstrækkeligt opvarmet; herefter drejes programvælgeren tilbage på position O, og beholderen tages væk.

3. TILBEREDNING AF ESPRESSO MED DEN SPECIELLE FILTERHOLDER "ESE"

E.S.E systemet er beregnet til at lave italiensk espresso. Doseringen passer til en kop på 35 ml og til at vandet løber igennem i ca. 20 sekunder.

"ESE" («Easy Serving Espresso») er et system, som gør det nemmere at tilberede espresso. Det består af 2 stykker filterpapir, der er føjet sammen omkring et mål sammenpresset, malet kvalitetskaffe, klar til brug (f.eks. "Serving Illycaffé"). Systemet forenkler tilberedningen af espresso, idet man hverken skal måle kaffepulveret op eller presse det sammen i filteret, ligesom rengøringen af apparatet er nemmere.

Det kan ikke anbefales at anvende dosseringen til en almindelig kopstørrelse.

Ved håndtering og opbevaring af "ESE"-kaffeposerne skal man passe på ikke at bøje dem.

Den bedste espressokaffe fås ved at forvarme det tomme tilbehør (filterholder, filter og kopper):

- Fyld vandbeholderen med vand (1) (2) (3) og tænd for apparatet (5).
- Sæt den tomme filterholder "ESE" på plads (6) (7) (8) og anbring espressokoppen nedenunder.

Når apparatet har nået den rigtige temperatur, slukkes det orange kontrolllys.

- Drej herefter programvælgeren hen på position  (9).
- Når koppen er fyldt med varmt vand, sættes programvælgeren på position O.

Efter apparatet er varmet op, kan espresso-kopperne forvarmes på varmepladen (oven på apparatet).

. Tilberedning af espresso:

- Læg filteret i filterholderen "ESE". Anbring herefter kaffeposen "Serving illycaffé" i filteret, således at teksten "Serving Illycaffé" vender nedad, og posens langside ligger i forlængelse af filterholderens håndtag (26).
- Sæt filterholderen "ESE" på plads (6) (7) (8) og drej den i et fast greb til højre.

Når apparatet har nået den rigtige temperatur, slukkes det orange kontrolllys.

- Drej herefter programvælgeren hen på position  (9).
- Når den anbefalede mængde kaffe (35 ml) er opnået, drejes funktionsvælgeren tilbage på position O.
- Tag filterholderen "ESE" af bryggehovedet og smid den brugte kaffepose ud.

Vedligeholdelse

- Espressomaskinens tilbehør må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Efter brug bør vandbeholderen tømmes.

. Drypbakken:

Hver gang apparatet har været i brug, tages risten af og drypbakken tømmes (27) (28). Hvis man tilbereder espresso i flere omgange, kan man nøjes med at tömme bakken fra tid til anden (efter ca. 7-8 espresso-tilberedninger). Vask drypbakken og risten i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, skyl efter og tør delene af. Når drypbakken sættes på plads, bør man sikre sig, at den separate plastikdel er korrekt fastgjort (29).

. Bryggehovedet, filterholderen og filteret:

Bryggehovedet, filterholderen og filteret rengøres hver gang, delene har været brugt. Det er tilstrækkeligt at tørre bryggehovedet af med en fugtig klud. Filterholderen og filteret vaskes i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, skyldes og tørrer af.

Hvis bryggehovedet er meget snavset, skrues sien af med en mønt; sien renses og skrues fast i bryggehovedet igen (30).

Anvendes espressomaskinen ikke i længere tid, tages filterholderen af bryggehovedet. I modsat fald vil pakningen være trykket fast for længe og kan derved blive ødelagt.

. Varmepladen til koppen:

Varmepladen tages af og vaskes i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel, skyldes og tørrer af (31).

. Dampdysen:Dampdysen rengøres med en fugtig klud, hver gang den har været i brug.

. Autocappuccino tilbehøret:

Det anbefales at rengøre Autocappuccino tilbehøret hver gang, det har været i brug:

- Indstil programvælgeren på position  (19).
- Sæt reguleringssknappen på position  (33).
- Anbring det bøjelige rør i et glas vand (mindst 1 dl vand).
- Stil en beholder under udløbsdysen.

Når apparatet har nået den rigtige temperatur, slukkes det orange kontrolllys.

- Drej herefter programvælgeren hen på position  (22).
- Når alt vandet er passeret gennem

Autocappuccino tilbehøret, sættes programvælgeren på **O**.

- Det bøjelige rør tages op af glasset.
- Til sidst tørres udløbsdysen af med en fugtig klud.

Man bør regelmæssigt demontere Autocappuccino tilbehøret og rengøre det med en lille børste i vand tilsat lidt mildt opvaskemiddel. Skyl tilbehøret og tør det af, før det monteres igen (34).

Vigtigt: Det bøjelige rør monteres på Autocappuccino tilbehøret med den ende af røret, der er skåret lige over.

. Bryggehovedets pakning

Fra tid til anden skal bryggehovedets pakning rengøres:

- Sæt filterholderen på plads med filteret i.
- Stil en beholder under kaffeudløbet.
- Start maskinen.
- Drej funktionsvælgeren over på position 
- Mens vandet løber ud, drejes filterholderen forsigtigt fra side til side, så der kommer vand mellem pakningen og filterholderen.

Afkalkning

- Afkalk espressomaskinen efter behov med citron- eller vinsyre.

Det anbefales at anvende **KRUPS afkalkningsudstyr nr. 054**, som kan fås hos KRUPS kundeservice. Udstyret består af to poser afkalkningsmiddel samt en teststrimmel til bestemmelse af vandets hårdhedsgrad. Hårdhedsgraden har betydning for, hvor hyppigt espressomaskinen skal afkalkes ved normal brug. Tilkalkningens omfang afhænger imidlertid ikke blot af vandets hårdhedsgrad, men også af hvor tit apparatet anvendes. Den afkalkningshyppighed, som er angivet i udstyr nr. 054, er derfor kun vejledende.

- Apparatet afkalkes således:

- Bryggehovedets si skrues af og renses.
- 2 spsk citron- eller vinsyre eller 1 pose afkalkningsmiddel fra Krups udstyr nr. 054 opløses i en halv liter lunkent vand.

Opløsningen hældes i den tomme vandbeholder.

- Anbring en beholder under bryggehovedet. Lad ca. en trediedel af opløsningen løbe direkte igennem ved at sætte programvælgeren på position  (9).
- Sluk apparatet og lad programvælgeren blive stående på position  (9). Lad afkalkningsmidlet virke i 10-15 minutter.
- Tænd apparatet igen og lad resten af opløsningen løbe igennem.
- Herefter skylles apparatet igennem to gange med rent vand i vandbeholderen, og sien sættes tilbage i bryggehovedet. (Se under "Vedligeholdelse").

Problemer, mulige årsager og løsninger

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
Espressoen er ikke tilstrækkeligt varm.	Tilbehøret er koldt (kopper, filter og filterholder).	Forvarm tilbehøret (kopper, filter og filterholder). Se under "Tilberedning af espresso".
Kaffen løber ud på siden af filterholderen.	Filterholderen er ikke sat rigtigt på plads. Der er kaffepulver på kanten af filteret	Se under "Tilberedning af espresso". Kanten og pakningen børstes af.
	Bryggehovedets pakning er snavset.	Rens pakningen med en fugtig klud.
	Bryggehovedets pakning er defekt.	Henvend Dem til KRUPS service-værksted.
Pumpen hvæser.	Der er ikke vand i vandbeholderen Vandbeholderen er ikke monteret korrekt.	Fyld vandbeholderen med vand. Giv vandbeholderen et fast tryk.
	Kaffen er for gammel eller meget tor,	Brug friskmalet kaffe.
	og pumpen kan ikke yde det nødvendige tryk.	
Vandet løber ikke igennem.	Der er ikke vand i vandbeholderen	Fyld vandbeholderen med vand.

Vandet løber ikke igennem.	Vandbeholderen er ikke monteret korrekt.	Giv vandbeholderen et fast tryk.
	Filteret er tilstoppet. Kaffen er for fint malet eller presset for hårdt sammen.	Rens filteret og bryggehovedets si. Se under "Vedligeholdelse" og prøv en grovere malet kaffe.
	Bryggehovedets si er snavset.	Læg sien i en afkalknings oplosning, se under "Vedligeholdelse".
	Apparatet er tilkaltet.	Se under "Afkalkning".
Vandet løber for hurtigt igennem.	Kaffen er for groft malet.	Prøv en finere malet kaffe.
	Der er ikke fyldt tilstrækkelig kaffe i filteret.	Brug den medfølgende måleske til dosering af kaffen.
	Kaffen er ikke presset sammen.	Pres kaffen sammen.
Der er ikke skum på espressoen / kaffen.	Kaffen er for groft malet.	Prøv en finere malet kaffe.
	Kaffen er ikke presset tilstrækkeligt sammen.	Pres kaffen mere sammen.
	Kaffen er for gammel eller for tør.	Brug en friskmalet kaffe.
Mælken skummer ikke særlig meget.	Dampdysen er tilstoppet.	Se under "Vedligeholdelse".
	Autocappuccino tilbehøret er tilstoppet.	Se under "Vedligeholdelse".
	Mælken er for gammel.	Brug frisk mælk.
	Mælken er lunken.	Sæt mælken i køleskab.
Kaffe løber ud ved filterholderen ved brug af ESE systemet	Portionen er ikke placeret korrekt	Se «Tilberedning af espresso med den specielle filterholder ESE».
	Filterholderen er ikke strammet ordentlig til.	Stram filterholderen.
	Brygningen er for lang	Bryg kun 35 ml.
Der er meget vand ved bønnerne efter brygning	Bønnerne har ikke været tilstrækkeligt presset sammen	Pres bønnerne sammen inden brygning

Der er meget vand ved bønnerne efter brygning	Mængde af bønner er utilstrækkelig	Anvend en tilstrækkelig mængde bønner.
---	------------------------------------	--

Opskrifter

Espressokaffe kan nydes, når man har lyst, når man vil slappe af eller som afslutning på et festligt måltid.

Nedenfor følger nogle spændende opskrifter som forslag til, hvordan man også kan bruge sin espressomaskine.

. Original espresso

- Brug 1 mål ægte, korrekt ristet espressokaffe pr. kop og bryg kaffen direkte i en varm espressokop.

Bruger man den rigtige type kaffe, som er malet korrekt, vil den danne en dejlig crema.

Der tilsættes sukker efter behag. Original espresso drikkes uden mælk, men med meget sukker.

. Cappuccino

En ægte cappuccino laves af 1/3 kaffe, 1/3 varm mælk og 1/3 opskummet mælk. Den samlede mængde af varm mælk + opskummet mælk bør således være ca. dobbelt så meget som kaffemængden.

- Brug store forvarmede kopper.
- Kopperne fyldes med kaffe svarende til en espressokop og toppes med mælk, som er opskummet med Autocappuccino tilbehøret.
- Drysses med chokoladespåner.

. Café Crème

- Tilbered en klassisk espresso i en stor kop, tilsæt lidt fløde.
- Fløden kan erstattes af varm mælk.

. Café Corretto*

- Tilbered en kop espresso som angivet ovenfor.
- Smag espressoen til med 1/4 eller 1/2 glas cognac eller likør.

Man kan også bruge Pernod, Grappa, Sambuco, Kirsch eller Cointreau.

Der eksisterer sikkert mange andre muligheder for at "højne" expressosmagen. Man skal bare bruge sin fantasi.

. Likør med kaffe*

- I en tom 0,75 l flaske blandes følgende: 3 kopper espresso, 250 g brunt puddersukker, 1/2 l cognac eller Kirsch.
- Lad blandingen trække i mindst 2 uger. Resultatet er en dejlig likør, især for kaffeelskere.

. Italiensk kaffe med is

4 kugler vanilleis, 2 kopper sødet, kold espresso, 11/4 dl mælk, flødeskum, revet chokolade.

- Bland den kolde espresso med mælken.
- Fordel iskuglerne i glas, hæld kaffen over og dekorér med flødeskummet og den revne chokolade.

. Café à la frisonne*

- Hæld et lille glas rom i en kop sødet espresso.
- Drikken toppe med et pænt lag flødeskum og serveres.

. Flamberet espresso*

2 kopper espresso, 2 små glas cognac, 2 tsk brunt sukker, flødeskum.

- Hæld cognac i ildfaste glas. Cognac'en varmes i glassene og flamberes.
- Tilsæt sukker, rør rundt og hæld kaffen i blandingen. Toppes med flødeskum.

Den flamberede espresso kan eventuelt fortyndes med lidt kogende vand.

. Espresso parfait*

2 kopper espresso, 6 æggeblommer, 200 g sukker, 1/4 l sødet flødeskum, 1 lille glas appelsinlikør.

- Pisk æggeblommerne med sukkeret til en tyk, skummende masse.
- Tilsæt den kolde espresso og appelsinlikøren.
- Vend herefter flødeskummet i massen.

- Kom blandingen i portionsglas eller almindelige glas.
- Sæt glassene i fryseren.

. Moccabudding

2 kopper espresso, 1/2 l mælk, 1 pose vanillebuddingpulver, 3 æggeblommer, 1 1/4 dl sødet flødeskum, 150 g sukker.

- Lav en vanillebudding af mælken, buddingpulveret og sukkeret.
- Tilsæt æggeblommerne, mens buddingen endnu er varm.

Når buddingen er afkølet, tilsættes espressoen og flødeskummet.

(*: Misbrug af alkohol er skadeligt for helbredet.)

Beskrivning

- a** lock
- b** löstagbar vattenbehållare
- c** synlig vattennivå
- d** värmeplatta för koppar
- e** väljare ånga/kaffe
- f** på/av-lampa (röd)
- g** temperaturlampa (orange)
- h** på/av-knapp
- i** bryggihuvud
- j** ångrör
- k** AutoCappuccino-tillbehör
 - k1 kran
 - k2 böjbart rör
 - k3 ångmunstycke
- l** droppgaller
- m** avrinningsplåt
- n** mätskopa
- o** filter för en eller två koppar
- p** filterhållare för malet kaffe
- q** ESE-filterhållare och filtersystem

Säkerhetsanvisningar



- **Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder din espressobryggare första gången.** Får endast anslutas till 220 V växelström, **jordat uttag**. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Placer inte espressobryggaren på varma ytor (spisplatta etc) eller nära öppen eld.
- Ta inte bort filterhållaren medan vattnet rinner igenom, eftersom bryggaren är under tryck.
- Använd inte bryggaren om inte droppgallret och avrinningsplåten sitter på plats.
- Dra alltid ur kontakten om fel skulle uppstå under bryggning, liksom före rengöring.
- Dra inte i själva sladden - fatta tag om kontakten istället. Låt inte heller sladden hänga ner över bordskanter och liknande.

- Vidrör inte bryggarens varma delar (uppvärmningsplatta, filterhållare, ångmunstycke). Se till att inte heller sladden kommer i kontakt med dessa.
- Doppa aldrig bryggaren i vatten.
- Förvara utom räckhåll för barn. Låt inte heller sladden hänga ner så att barn kan nå den.
- Om sladden eller någon annan del skadas, kontakta Krups. Alla sådana reparationer måste utföras av Krups Servicecenter. Öppna under inga omständigheter bryggaren själv.
- Kontrollera att filterhållaren sitter ordentligt på plats innan du startar bryggningen. Se till att på/av-knappen är i läge **O** innan du tar loss filterhållaren.

Espresso

Espresso har en rikare smak och är starkare än vanligt kaffe. Det dricks ur små, förvärmda espressokoppar. Hett vatten pressas under tryck genom kaffepulvret, vilket ger ett utsökt aromatiskt svart kaffe med uppiggande effekt.

Du känner igen espresso på dess karakteristiska arom och lagret av gulaktigt skum - crema. Detta resultat får du endast med hjälp av högt tryck och espressokaffe som har rostats och malts på rätt sätt. Om du inte hittar färdigmalt espressokaffe, använd en kaffekvarn och mal bönorna. Kaffet får inte vara alltför finmalet, eftersom du då riskerar att blockera bryggihuvudet och filtret.

Du bör också använda ganska kallt vatten direkt ur kranen. Låt inte vattnet stå innan du häller det i bryggaren.

Före första användning

Innan du använder bryggaren för första gången, skölj igenom systemet med enbart vatten. Gör så här:

- Öppna locket och lyft ut vattenbehållaren med hjälp av handtaget. **(1)** Fyll på vatten **(2)**.
- Sätt tillbaka vattenbehållaren på plats **(3)** genom att öppna öppna anslutningsfliken under behållaren. Sätt på locket.

- Du kan kontrollera vattennivån när som helst under bryggningen genom fönstret - du kan också om nödvändigt fylla på mera vatten **(4)**.
- Starta bryggaren **(5)**. Den röda på/av-lampan och den orangefärgade temperaturlampan tänds.
- Sätt ett av filtret i filterhållaren **(11)**. Skruva sedan fast filtret på brygghuvudet genom att vrida handtaget åt vänster **(6)**, placera filterhållaren mot brygghuvudet och sedan vrida handtaget så långt åt höger **(7)** du kan **(8)**.
- Placera en stor skål eller liknande under filterhållaren **(9)**.
- Så snart den orangefärgade temperaturlampan släcks, vrid väljaren till läge **UP** **(9)** och låt allt vatten i behållaren rinna igenom.
- Om du behöver tömma skålen, avbryt genom att vrida väljaren till läge **O**. Vrid sedan tillbaka väljaren till läge **O** och fortsätt.

Användning av espresso**bryggarens funktioner**

1. ESPRESSO

För bästa möjliga resultat rekommenderar vi att du först förvarmer tillbehören (filterhållare, filter och koppar) utan kaffepulver. Gör så här:

- Fyll vattenbehållaren **(1)** **(2)** **(3)** och slå på bryggaren **(5)**.
- Sätt filterhållaren på plats med ett tomt filter **(6)** **(7)** **(8)**, och placera kopparna under hållaren.

Så snart bryggaren uppnår tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Vrid väljaren till läge **UP** **(9)**.

- När kopparna är fyllda med hett vatten, vrid tillbaka väljaren till läge **O**.

När bryggaren är uppvärmd kan du förvarma kopparna på uppvärmningsplattan.

. Så här brygger du espresso:

- Fyll vattenbehållaren **(1)** **(2)** **(3)** och slå på bryggaren **(5)**.
- Placera filtret för en eller två koppar i filterhållaren **(11)**.
- Lägg i det malda kaffet i filtret och packa det eftersom noggrant : kaffet skall packas upp till bredden av filtret **(12)** **(13)**.
- Avlägsna eventuellt kaffespill på filtrets kant **(14)**.
- Sätt tillbaka filterhållaren **(15)**.
- Placera en eller två espressokoppar under filterhållaren.

Så snart bryggaren har uppnått tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Vrid väljaren till läge **UP** **(10)**.
- När kopparna är fyllda, vrid tillbaka väljaren till läge **O**.
- Ta ut filterhållaren och filtret och töm ut kaffesumpen **(17)**.

Du kan fylla på filtret igen om du vill brygga fler omgångar.

2. ÅNGFUNKTION

Det knackande ljudet som uppstår under ångproduktionen härrör från bryggarens pump och är helt normalt.

Om du vill brygga espresso omedelbart efter att du använt ångfunktionen måste bryggaren först svalna och återfå den korrekta temperaturen för espresso**bryggning**. Gör så här:

- Sätt i filterhållaren utan kaffe. Placera ett lämpligt kärl under hållaren och vrid väljaren till läge **UP** **(10)**.
- Låt vattnet rinna igenom tills den orangefärgade temperaturlampan tänds. Vrid sedan väljaren till läge **O**.

Nu kan du brygga en omgång espresso till.

OBS! Ångrörets metalldelar blir mycket heta under användning. Låt bryggaren svalna innan du vidrör delarna.

. Med hjälp av ångfunktionen i kombination med Krups Auto-Cappuccinotillbehör kan du :

. skumma mjölk till cappuccino, café au lait eller varm choklad

. Du kan också värma vatten till t ex te.

AutoCappuccino-tillbehöret suger in mjölken eller vattnet genom det böjbara röret och hettar upp vätskan med hjälp av ånga. Mjölken eller vattnet kommer sedan ut igen via ångmunstycket.

Om du stoppar ner det böjbara röret direkt i en mjölkförpackning räcker en enda kopp till en cappuccino eller en café au lait. Du kan reglera skummets konsistens med hjälp av kranen.

Bäst resultat får du om du använder kylskåpskall lätt- eller minimjölk. Kärlet du skummar i bör också vara avkylt.

Om du vill värma tjockare vätskor, t ex soppa, se Värma tjockare vätskor.

Vi rekommenderar att du rengör AutoCappuccino-tillbehöret noggrant omedelbart efter användning - se Rengöring av AutoCappuccino-tillbehör.

. Skumning av mjölk till cappuccino

- Vrid ut ångröret och tryck fast AutoCappuccino-tillbehöret på munstycket **(18)**.

- Fyll vattenbehållaren **(1) (2) (3)** och slå på bryggaren **(5)**.

- Vrid väljaren till läge **MU (19)**.

- Doppa det böjbara röret i mjölken. Röret måste vidröra kärlets botten **(20)**.

- Placer en kopp fylld till en tredjedel med nybryggt espresso **(20)** under ångmunstycket.

- Vrid kranen till läge  **(21)**.

- Ett fint skum bildas.

- Om du vill ha ett skum av lite lösare konsistens, vrid kranen.

Så snart bryggaren uppnått tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Vrid väljaren till läge  **(22)**. Den skummade mjölken kommer ut ur munstycket.

- När du har tillräckligt mycket skum i koppen, vrid väljaren till läge **O**.

- Avlägsna det böjbara röret ur kärlet.

. Skumning av mjölk till café au lait, varm choklad och uppvärmning av vatten till t ex te:

- Café au lait: Placera koppen med nybrygg espresso direkt under munstycket.

- Varm choklad: Värmt mjölken först. Blanda sedan i chokladpulvret.

- Vrid ut ångröret och tryck fast AutoCappuccino-tillbehöret på munstycket **(18)**.

- Fyll vattenbehållaren **(1) (2) (3)** och slå på bryggaren **(5)**.

- Vrid väljaren till läge **MU (19)**.

- Vrid kranen på AutoCappuccino-tillbehöret till läge **(23)**.

- Doppa det böjbara röret i vätskan som ska värmas. Röret måste vidröra kärlets botten **(20)**.

- Placer ett kärl under ångmunstycket **(20)**.

Så snart bryggaren uppnått tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Vrid väljaren till ångläge  **(22)**.

- När du har tillräcklig mängd skum, vrid väljaren till läge **O**.

- Avlägsna det böjbara röret ur kärlet.

. Värma tjocka vätskor (t ex soppa)

- Vrid ut ångröret och tryck fast AutoCappuccino-tillbehöret på munstycket **(18)**.

- Fyll vattenbehållaren **(1) (2) (3)** och slå på bryggaren **(5)**.

- Vrid väljaren till läge **MU (19)**.

- Vrid kranen på AutoCappuccino-tillbehöret till läge  **(24)**.

- Doppa det böjbara röret i vätskan som ska värmas **(25)**.

Så snart bryggaren uppnått tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Vrid väljaren till läge  **(22)** tills vätskan är tillräckligt varm. Vrid sedan tillbaka väljaren till läge **O** och avlägsna kärlet.

3. ESPRESSOFUNKTION MED DEN SÄRSKILDA ESE-FILTERHÅLLAREN

E.S.E systemet har tillkommit för att kunna tillbereda det italienska kaffet «espresso ristretto» (pressat). Mängden kaffe skall vara 35 ml och det skall inte ta mer än 20 sekunder för vattnet att rinna igenom kaffet.

ESE står för "Easy Serving Espresso" och är en särskild typ av espressokaffe. Kaffet säljs malet och sammanpressat mellan två filterpapper, färdigt för användning (t ex "illycaffé"). ESE gör det mycket enkelt att brygga espresso eftersom du slipper mäta upp kaffet. Rengöringen är också mycket enklare.

Tanken/avsikten är inte alt E.S.E systemet skall användas för att brygga en vanlig kopp kaffe.

Var försiktig när du handkas med ESE-kaffet så inte portionerna blir deformerade.

Vi rekommenderar att du, för bästa resultat, förvarmer tillbehören (filterhållare, filter och koppar) utan kaffe. Gör så här:

- Fyll vattenbehållaren **(1)** **(2)** **(3)** och slå på bryggaren **(5)**.
- Sätt det tomma ESE-filtret i filterhållaren **(6)** **(7)** **(8)**, och placera kopparna under hållaren.

Så snart bryggaren uppnår tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Vrid väljaren till läge **U** **(9)**.

- När kopparna är fyllda med hett vatten, vrid tillbaka väljaren till läge **O**.

När bryggaren är uppvärmd kan du förvärma kopparna på uppvärmningsplattan.

. Så här brygger du espresso med ESE-funktionen

• Placera «illycaffé»-portionen i ESE-filterhållaren, försedd med dess filter. Se till att texten «illycaffé» pekar mot botten, och att den långa sidan av pappersfiltret stämmer överens med handtaget.

- Sätt ESE-filterhållaren på plats **(6)** **(7)** **(8)** genom att pressa den hårt åt höger.

Så snart bryggaren uppnår tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampan.

- Vrid sedan väljaren till läge **U** **(9)**.
- När den rekommenderade mängden kaffe på 35 ml har nåtts vrid tillbaka vredet till läge **O**.
- Avlägsna ESE-filterhållaren från brygghuvudet och släng den använda portionen.

Underhåll

- Tillbehören till din bryggare tål INTE maskindisk.

Töm vattenbehållaren efter varje användning

. Avrinningsplåt

Töm avrinningsplåten efter varje användning. Ta först bort gallret **(27)(28)**. Om du brygger flera omgångar espresso efter varandra, glöm inte att tömma avrinningsplåten med jämma mellanrum (ungefär var 7-8 bryggomgång). Vid behov kan du diskta avrinningsplåten i ljummet vatten och milt diskmedel. Skölj och torka noggrant. När du sätter tillbaka avrinningsplåten, se till att plastlisten sitter ordentligt på plats **(29)**.

. Brygghuvud, filter och filterhållare

Rengör brygghuvud, filter och filterhållare efter varje användning. Torka av brygghuvudet med en fuktig trasa, diskta de andra delarna i ljummet vatten och milt diskmedel. Skölj och torka noggrant.

Om brygghuvudet är blockerat, skruva ut gallret med hjälp av ett mynt, rengör brygghuvudet och skruva tillbaka gallret **(30)**.

Ta ut filterhållaren för förvaring när du inte använder din espressobryggare.

. Uppvärmningsplatta för koppar

Ta loss plattan och diskta den i ljummet vatten och milt diskmedel. Skölj och torka **(31)**.

. Ångmunstycke: Torka av ångmunstycket noggrant med en fuktig trasa efter varje användning.

. AutoCappuccino-tillbehöret

Vi rekommenderar att du rengör

AutoCappuccino-tillbehöret efter varje användning. Gör så här:

- Vrid väljaren till uppvärmningsläge  (19).
- Vrid kranen till rengöringsläge  (33).
- Doppa det böjbara röret i ett glas vatten (minst 1 dl).
- Placera ett lämpligt kärl under ångmunstycket.

Så snart bryggaren uppnått tillräcklig temperatur släcks den orangefärgade temperaturlampen.

- Vrid sedan väljaren till ångläge  (22).
- När allt vatten har runnit igenom AutoCappuccino-tillbehöret, vrid tillbaka väljaren till läge O.
- Ta upp det böjbara röret ur kärlet med vatten.
- Avsluta med att rengöra ångmunstycket med en fuktig trasa.

Vi rekommenderar att du monterar isär AutoCappuccino-tillbehöret med jämma mellanrum och diskar delarna i ljummet vatten och milt diskmedel. Skölj och torka och montera ihop delarna igen (34).

OBS! Se till att det böjbara röret sitter på rätt sätt - den ände som är rakt avskuren ska in i espressobryggaren.

. Bryggarens huvudpackning

Från gång till gång måste packningen rengöras :

- Sätt filtret på plats i hållaren.
- Placera en mugg eller skål under filterhållaren.
- Sätt igång apparaten.
- Vrid knappen till .
- När det varma vattnet börjar rinna igenom, vrid filterhållaren siktä från vänster till höger så att vattnet filtreras igenom packningen och filtret.

Avkalkning

- Kalka av bryggaren med jämma mellanrum med hjälp av ättikssprit.

Vi rekommenderar dock att du använder dig

av **KRUPS avkalkningssats (ref 054)**. Satsen innehåller, förutom två avkalkningsdoser, ett test som avgör vattnets hårdhet och visar hur ofta du behöver kalka av. Eftersom avkalkningsfrekvensen beror dels på vattnets hårdhet, dels på hur ofta du använder bryggaren ska detta test endast ses som rekommendationer.

. Kalka av så här:

- Skruva loss brygghuvudets galler och rengör det.
- Lös 1 påse Krups avkalkningsmedel i 5 dl vatten (eller blanda hälften ättikssprit, hälften vatten). Häll blandningen i den tomma vattenbehållaren.
- Placera ett lämpligt kärl under brygghuvudet. Vrid väljaren till läge  (9) och låt ungefär en tredjedel av blandningen rinna igenom.
- Slå av bryggaren och låt blandningen verka i 10-15 minuter. OBS! Låt väljaren stå kvar i läge .
- Starta bryggaren igen och låt resten av blandning rinna igenom.
- Skölj igenom systemet med två fyllda vattenbehållare och skruva tillbaka gallret på brygghuvudet (Se Underhåll).

Felsökning

Problem	Trolig orsak	Ätgärd
Kaffet blir inte varmt	Tillbehören (koppar, filter och filterhållare) är kalla.	Förvärmt tillbehören (se "Så här gör du espresso").
Kaffe läcker ut runt filterhållaren	Filterhållaren sitter inte ordentligt på plats	Se "Så här gör du espresso"
	Det sitter kafferester på filterkanten	Rengör filtret och packningen
	Brygghuvudets packning är smutsig.	Rengör packningen med en fuktig trasa.
	Brygghuvudets packning är defekt	Kontakta Krups ServiceCenter.
Pumpen läter onormalt mycket	Vattenbehållaren är tom	Fyll på vatten

Pumpen låter onormalt mycket	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats.	Tryck fast behållaren ordentligt.
	Kaffet är för gammalt eller torrt, och pumpen kan inte producera tryck.	Använd färskt kaffe.
Vattnet rinner inte igenom	Vattenbehållaren är tom	Fyll på vatten
	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats.	Tryck fast behållaren ordentligt.
	Filtret är blockerat, kaffepulvret är för finmalt eller för hårt packat	Rengör filtret och bryggihuvudets galler. Se Underhåll. Använd grovare malt kaffe.
	Bryggihuvudets galler är blockerat	Lägg gallret i blöt i avkalkningslösning. Se Underhåll.
	Bryggaren behöver kalkas av	Se Avkalkning
Vattnet rinner igenom för fort	Kaffet är för grovmalet	Använd mer finmalet kaffe
	Du har använt för liten mängd kaffe	Använd mätskopan för att mäta upp rätt mängd kaffe.
	Kaffet är inte tillräckligt hårt packat	Packa kaffet hårdare
Espressokaffet har ingen crema (gulaktigt skum)	Kaffet är för grovmalet.	Använd mer finmalet kaffe.
	Kaffet är inte tillräckligt hårt packat	Packa kaffet hårdare
	Kaffet är gammalt eller för torrt.	Använd färskt kaffe.
Mjölken skummias inte	Ångröret är blockerat	Se Underhåll
	AutoCappuccino-tillbehöret är blockerat	Se Underhåll
	Mjölken är sur	Använd färsk mjölk
	Mjölken är för varm	Använd kylskåpskall mjölk.
Under E.S.E användningen läcker kaffe ut runt filterhållaren	E.S.E systemet är felplacerat	Se «espresso funktion med E.S.E filterhållare

Under E.S.E användningen läcker kaffe ut runt filterhållaren	Filterhållaren är inte ordentligt fästsatt	Truck fast hållaren ordentligt
Mycket vatten bland kaffebönona	För lång utvinning	Avtanna utvinningen vid 35 ml
	Bönorna har inte packats tillräckligt väl	Packa noggrant
	O tillräcklig mängd kaffebönor.	Öka kaffemängden

Recept

Njut av ditt espressokaffe när du bara vill koppla av eller som avslutning på en god måltid.

Här följer ett antal recept på olika kaffetyper som du kan göra med din espressobryggare.

. Äkta espresso

- Mät upp en skopa välvstat, malet espressokaffe och filtrera det direkt i en förvärmad kopp.

Om du har använt kaffe av rätt kvalitet bildas ett gulaktigt skum på ytan av kaffet.

- Tillsätt socker om du vill, och njut. Äkta espresso dricks utan mjölk men med mycket socker.

. Cappuccino

En perfekt cappuccino är gjord på 1/3 kaffe, 1/3 varm mjölk och 1/3 skummad mjölk. Mängden varm mjölk och skummad mjölk ska vara ungefär dubbelt så stor som mängden kaffe.

- Använd stora koppar som förvärmits.
- Fyll på kaffe motsvarande 1 kopp espresso, och toppa sedan med mjölk skummad med hjälp av AutoCappuccino-tillbehöret.
- Padra till sist över kakaopulver.

. Café crème

- Brygg en vanlig espresso i en stor kopp.
- Tillsätt en klick grädde eller varm mjölk.

. Caffe corretto

- Brygg en kopp espresso.
- Spetsa med 1/4 or 1/2 glas konjak.

Du kan också prova med anisette, grappa, Sambuco, Kirsch eller Cointreau.

Använd din fantasi!

. **Coffee Liqueur**

- Blanda 3 koppar espresso, 250 g råsocker och 5 dl konjak eller Kirsch.
- Låt blandningen stå och dra i minst 2 veckor.
Efter två veckor har du en mycket god likör med kaffesmak.

. **Italienskt iskaffe**

4 iskuber, 2 koppar kall espresso med socker, drygt 1 dl mjölk, vispgrädde, riven blockchoklad.

- Blanda espresso och mjölk.
- Lägg upp isbitarna i glas, häll över kaffet och garnera med vispgrädde och riven blockchoklad.

. **Friesiskt kaffe**

- Brygg 1 kopp espresso. Tillsätt socker.
- Blanda i ett litet glas rom.
- Garnera med vispgrädde.

. **Espresso flambé**

2 koppar espresso, 2 små glas konjak, 2 tsk farinsocker, vispgrädde

- Häll upp konjakken i värmåliga glas. Hetta upp och flambera.
- Tillsätt socker, blanda i kaffet och garnera med vispgrädde.

Om du vill kan du späda ut espressokaffet med lite kokande vatten.

. **Perfekt espresso**

2 koppar espresso, 6 äggulor, 200 g socker, drygt 1 dl sockrad vispgrädde, 1 litet glas apelsinlikör.

- Vispa äggulor och socker till en tjock smet.
- Blanda i espresso och apelsinlikör.
- Tillsätt vispgrädden.
- Häll blandningen i koppar eller glas.
- Ställ in i frysen.

. **Mokka pudding**

2 koppar espresso, 1/2 l mjölk, 1 påse vaniljsåspulver, 3 äggulor, 1/8 l grådde, 150 g socker.

- Blanda ihop vaniljpuddingen och tillsätt socker.
- Tillsätt ägg gulorna i puddingen medan den ännu är varm
- Kyl och tillsätt espresson och den vispade grädden.

Laitekuvaus

a	kansi
b	irrotettava vesisäiliö
c	näkyvä vedenpinnan osoitin
d	kuppien lämmityslevy
e	höyry / kahvi valitsin
f	toiminnan merkkivalo (punainen)
g	lämpötilan merkkivalo (oranssi)
h	virtakytkin
i	suodatinpää
j	höyrysuitin
k	Autocappuccino-varustus
k1	vipu
k2	taipuva putki
k3	ulostulosuutin
l	tipparitilä
m	tippa-allas
n	mittalusikka
o	yhden ja kahden kupillisen suodatin
p	suodatinteline
q	ESE suodatinteline ja suodatin

- Ota pistotulppa pistorasiasta, mikäli suodatuksessa on ongelmia. Ota pistotulppa rasiasta myös aina ennen puhdistusta.
- Älä ota pistotulppaa rasiasta johdosta vetämällä, tarttu kiinni itse pistotulpasta; älä myöskään anna johdon roikkua terävän reunan yli.
- Pidä huolta, että liitosjohto ei kosketa keittimen kuumia osia. Varo myös itse koskettamasta laitteen kuumia osia (kuppien lämmityslevy, suodatinteline, höyrysuitin).
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Pidä lapset loitolta keittimestä äläkää anna liitosjohdon roikkua pöydältä.
- Noudata kalkinpoistosta annettuja ohjeita.
- Älä koskaan käynnistä laitetta, mikäli se on vaurioitunut tai mikäli liitosjohto on huonossa kunnossa.
- Mikäli liitosjohto tai jokin muu laitteen osa vaurioituu, ne saa korjata vain valtuutettu Krups huolto. Älä koskaan itse yritä korjata laitetta.
- Tarkista, että suodatinteline on kunnolla kierretty paikalleen, ennen kuin käynnistät kahvin suodatuksen. Muista myös palauttaa kytkin asentoon **O**, ennen kuin otat suodatintelineen pois.

Turvallisen käytön ohjeita

- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti, ennen kuin ryhdyt käyttämään espressokeitintäsi. Noudata annettuja neuvoja ja säilytä ohje mahdollista myöhempää tarvetta varten. Laite saadaan liittää vain asianmukaisesti asennettuun pistorasiaan. Tarkista että sijoitustaloudessa on sama jännite kuin on merkity laitteineen arvokilpeen.
- Älä koskaan sijoita espressokeitintäsi kuumalle pinnalle (esim. keraaminen keittotaso) tai liekin lähelle.
- Älä koskaan yritä ottaa kahvijauhetta sisältävää suodatintelinettä pois paikaltaan veden valuessa sen läpi. Suodatin on paineinen alainen suodatuksen aikana.
- Älä koskaan käytä laitetta, mikäli riltilä ja tippa-allas eivät ole paikoillaan.

Espresso

Espresso on tavallista kahvia aromikkaampaa ja vahvempaa. Se juodaan pienistä esikuumennetuista espressokupeista. Kuuma vesi johdetaan jauhettun kahvin läpi, jolloin saadaan tämä herkullinen vaahdotointainen musta kahvijuoma, joka virkistää suunnattomasti.

Tunnistat espresson sen tyypillisestä aromista ja pinnalla olevasta ohuesta vaahdotkerroksesta nimeltään crema. Jotta tämä saadaan aikaan, tarvitaan suurta painetta ja korkealaatuista espressokahvia, joka on paahdettu oikein ja jauhettu sopivaksi. Voit ostaa valmiiksi jauhettua espressokahvia tai itse jauhaa espressopapukahvin kahvimyllyllä sopivan hienoksi. Kahvia ei saa jauhaa liian hienoksi. Mikäli kahvi on liian hienoksi jauhettua, vaarana on suodatinpään siivilän

tukkeutuminen samoin kuin suodattimen tukkeutuminen.

- Jotta takaat espresson onnistumisen, käytä vain raikasta vastaotettua vettä (vesi ei saa seistä ilman hapen vaikutukselle alittiina), joka ei tuoksuta kloorille ja joka on melko kylmää.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin ensimmäistä kertaa käytät keitintäsi, puhdista veden kuumennusmekanismi. Älä laita kahvia kahvisuodattimeen. Täytä säiliö vedellä pari kertaa seuraavasti:

- Avaa kansi ja nosta vesisäiliö pois kahvasta kohottamalla **(1)**. Täytä säiliö vedellä **(2)**.
- Pane säiliö takaisin paikalleen **(3)**, paina kevyesti jotta sen alla oleva läppä aukeaa. Sulje kansi.
- Voit koska vain käytön aikana tarkistaa veden määrän säiliössä tätä tarkoitusta varten olevasta veden pinnan näytöstä **(4)**. Lisää tarvittaessa vettä.
- Kytke virta laitteeseen **(5)**. Punainen toiminnan merkkivalo ja oranssi lämpötilan merkkivalo sytyyvätkin molemmat.
- Pane toinen suodattimista **(11)** suodatintelineeseen. Kierrä sitten suodatinteline paikalleen suodatinpäähän.
- Varmista suodatintelineen oikea paikka kiertämällä sitä seuraavasti: pane suodatinteline suodatinpäätä vasten niin että sen kahva osooittaa vasemmalle **(6)**, kierrä kahvaa oikealle **(7)** niin pitkälle kuin se menee **(8)**.
- Pane mahdollisimman suuri astia suodattimen alle **(8)**.
- Kun oranssi merkkivalo sammuu, käänny valitsin **(9)** asentoon  ja anna säiliöllisen vettä valua laitteen läpi. Pidä silmällä alla olevaa astiaa.
- Tarvittaessa voit keskeyttää veden virtauksen käänntämällä valitsimen takaisin **O**-asentoon ja tyhjentää astian. Jatka sitten veden juoksutusta.

Espressokeitimen eri toimintojen käyttö

1. ESPRESSON VALMISTUS

- Jotta saat hyvän tuloksen **suosittelemme, että esilämmität välineet** (suodatinteline, suodatin ja kupit) **ilman kahvijauhetta**. Tee näin:
 - Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja käynnistä laite **(5)**.
 - Pane suodatinteline ja tyhjä suodatin paikalleen **(6) (7) (8)** ja pane espressokupit alle.
 - Kun laite on kuumentunut kyllin, oranssi merkkivalo sammuu.
 - Käännä valitsin asentoon  **(9)**.
 - Kun kupit ovat täynnä kuumaa vettä, käänny valitsin takaisin **O**-asentoon.

Kun espressokeitin on kuuma, voit kuumentaa kupit keittimen päällä kuppien kuumennuslevyllä.

Espresso valmistus

- Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja kytke virta laitteeseen **(5)**.
- Pane suodatintelineeseen joko yhden tai kahden kupin suodatin **(11)**.
- Pane espressokahvia suodattimeen ja paina kahvijauhe tiiviaksi mittalusikan avulla ; kahvijauhetta tulee olla suodattimen reunaan asti **(12) (13)**.
- Puhdista reunoihelle mahdollisesti varissut kahvijauhe **(14)**.
- Pane suodatinteline paikalleen **(15)**.
- Pane suodatintelineen alle yksi tai kaksi espressokuppia.

Kun laite on kuumentunut sopivaksi, oranssi merkkivalo sammuu.

- Kierrä nyt valitsin asentoon  **(10)**.
- Kun kupit ovat melkein täynnä, palauta kytkin **O**-asentoon.
- Ota suodatinteline suodattimineen pois keittimestä ja tyhjennä suodatin **(17)**.

Voit täyttää suodattimen uudestaan ja valmistaa lisää espressoa.

2. HÖYRYN VALMISTUS

Höyryn valmistuksen aikana kuuluva naputtava ääni johtuu pumpun epäkeskosääöstä. Sillä ei ole minkäänlaista vaikutusta laitteen kunnolliseen toimintaan.

Jos haluat valmistaa espressoa heti höyryn valmistuksen jälkeen, keittimen on annettava jäähtyä jonkin aikaa, jotta keittimeen saadaan espresson valmistukseen sopiva lämpötila.

- Voit jäähdystää laitetta nopeasti panemalla astian paikallaan olevan tyhjän suodatintelineen alle ja kierrä sitten valitsin asentoon  (10).

- Anna veden valua läpi, kunnes oranssi merkkivalo sytyy. Kierrä valitsin takaisin O-asentoon.

Nyt voit valmistaa espressoa.

Varo: Käytön aikana ja sen jälkeen hörysuittimen metalliosat saattavat olla polttavan kuumia.

. Höyryn valmistus yhdessä Krupsin Autocappuccino-varustuksen kanssa tekee helpoksi valmistaa:

- . maitoa erilaisilla vaahtomäärellä cappuccinoa, café crèmeä tai kuumaa suklaajuomaa varten.
- . kuumaa vettä esimerkiksi teetä varten.

Nämä nestetetimetään taipuvan putken avulla, höyry kuumentaa ne ja ne tulevat ulostulosuuttimen kautta. Mikäli taipuva putki upotetaan suoraan maitopurkkiihin, voit valmistaa cappuccinon vain yhtä kuppia käyttämällä. Voit säätää maidon vaahdon rakennetta varustuksen vivun avulla.

Saat parhaan vaahdon vähärasvaisesta tai rasvattomasta hyvin jäähdytetystä keittämättömästä maidosta. Myös käytetyn astian tulee olla kylmä (älä huuhtele sitä kuumalla vedellä ennen vaahdotusta).

Paksujen nesteiden kuumentaminen selviää kohdassa "Paksujen nesteiden kuumentaminen (esim. keitto)".

Suosittelemme autocappuccino-varustuksen puhdistamista välittömästi käytön jälkeen - lue kappale "Autocappuccino-varustuksen puhdistus".

. Vaahdotetun maidon valmistus cappuccino varten

- Täytä vesisäiliö (1) (2) (3) ja kytke virta laitteeseen (5).
- Siirrä suutin laitteen reunaan ja pane autocappuccino-varustus paikalleen suuttimeen (18).
- Kierrä valitsin asentoon  (19).
- Upota taipuva putki kuumennettavaan maitoon. Putken tulee koskettaa astian pohjaa (20).
- Pane ulostulosuuttimen alle espressokuppi, jossa on kolmannes vasta suodatettua espressoa (20).
- Kierrä vippu asentoon  (21). Saat aikaan hienon pehmeän vaahdon.
- Jos haluat vähemmän vaahdoista maitoa, kierrä vippua käyttöasteikon xxxx paksuun päähän.

Kun keitin on kuumentunut sopivasti, oranssi merkkivalo sammuu.

- Kierrä valitsin asentoon  (22). Kuumaan vaahdoista maitoa tulee ulostulosuuttimesta.
- Kun olet saanut haluamasi määärän vaahdoavaa maitoa, kierrä valitsin O-asentoon.
- Ota taipuva putki pois astiasta käytön jälkeen.

. Kuuman vähän vaahdotetun maidon valmistus café crèmeä tai kuumaa kaakaota varten tai veden kuumentaminen esim. teetä varten.

Tärkeää:

- . Café crème: pane vasta valmistettua kahvia täynnä oleva kuppi suoraan ulostulosuuttimen alle.
- . Kuuma kaakao: upota taipuva putki suoraan kaakaojuomapurkkiin, mikäli käytät valmista kaakaojuomaa.
tai kuumenna maito mikäli käytät kaakaojuomajauhetta. Sekoita kaakaojuomajauhe lopuksi maitoon.
- Siirrä suutin laitteen reunaan ja pane autocappuccino-varustus paikalleen suuttimeen (18).

- Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja käynnistä laite **(5)**.
- Kierrä valitsin asentoon **UU (19)**.
- Kierrä autocappuccino-varustuksen vipua käyttöasteikon ohueen päähän **(23)**.
- Upota taipuva putki kuumennettavaan nesteeseen. Putken tulee koskettaa astian pohjaa **(20)**.
- Pane ulostulosuuttimen alle astia **(20)**.

Kun keitin on kuumentunut sopivasti, oranssi merkkivalo sammuu.

- Kierrä valitsin höyryasentoon **UU (22)**.
- Kun olet saanut haluamasi määrään vahtoista maitoa, kierrä valitsin **O**-asentoon.
- Ota taipuva putki pois astiasta käytön jälkeen.

. Paksujen nesteiden kuumentaminen (esim. keitto)

- Siirrä suutin laitteen reunaan ja pane autocappuccino-varustus paikalleen suuttimeen **(18)**.
- Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja käynnistä laite **(5)**.
- Kierrä valitsin asentoon **UU (19)**.
- Kierrä autocappuccino-varustuksen vipu asentoon **UU (24)**.
- Pane ulostulosuuttimen **(k3)** alle astia, jossa on kuumennettava neste **(25)**.

Kun keitin on kuumentunut sopivasti, oranssi merkkivalo sammuu.

- Kierrä valitsin asentoon **UU (22)** kunnes keitto on kyllin kuumaa. Kierrä valitsin sitten **O**-asentoon. Ota astia pois.

3. ESPRESSON VALMISTUS ERITYISEN "ESE"

SUODATINTELLINEEN AVULLA

- ESE-järjestelmä on suunniteltu italialais-tyypisen «espresso ristretton» valmistusta varten. Valmiin kahvin määärä on 35 ml ja sen suodatus kestää noin 20 sekuntia.

"ESE" tarkoittaa **"Easy Serving Espresso"**. Se puolestaan tarkoittaa tiettyä mitattua kahvimääriä, joka on jauhettu ja puristettu kahden suodatinpaperin välin käyttövalmiaksi = kahvipanos (esim. "illycaffè"). Se helpottaa

espresson valmistusta, sillä sinun ei tarvitse mitata ja painaa tiiviaksi kahvijauhetta. Se myös helpottaa laitteen puhdistusta.

Emme suosittele, että ESE kahvipanosta käytetään suuremman kahviannoksen valmistamisen.

Ole huolellinen varastoidessasi ESE kahvipakkauksia, että ne eivät väänny käyttökelvottomiksi.

- Jotta saat erinomaisen tuloksen, esilämmitä laite (suodatinteline, suodatin ja kupit) ilman kahvia.
- Täytä vesisäiliö **(1) (2) (3)** ja kytke virta laitteeseen **(5)**.
- Pane ESE suodatinteline ja tyhjä suodatin paikalleen **(6) (7) (8)** ja pane espressokuppi alle.
- Kun laite on kuumentunut kyllin, oranssi merkkivalo sammuu.
- Käännä valitsin asentoon **UP (9)**.
- Kun kuppi on täynnä kuumaa vettä, käännä valitsin takaisin **O**-asentoon.

Kun espressokeitin on kuumaa, voit kuumentaa kupit keittimen pääällä kuppien kuumennuslevyllä.

. Espresso valmistus

- Aseta **"illy"** kahvipanos omalla suodattimella varustettuun ESE suodatintelineeseen. Tekstin <illycafe> tulee olla alaspäin ja paperisuodattimen pitkän sivun tulee olla kahvan suuntaisesti **(26)**.
- Pane ESE suodatinteline paikalleen kevyesti oikealle käantäen **(6) (7) (8)**.
- Kun laite on kuumentunut kyllin, oranssi merkkivalo sammuu.
- Käännä valitsin asentoon **UP (9)**.
- Kun suositeltu määrä espressoa (35 ml) on suodattunut kuppisiin, käännä valitsin takaisin **O**-asentoon.

Ota ESE suodatinteline pois ja heitä kahvipanos pois.

Hoito

- Älä koskaan pese espressokeittimesi varusteita astianpesukoneessa.

Tyhjennä vesisäiliö aina käytön jälkeen.

. Tippa-allas

- Tyhjennää tippa-allas käytön jälkeen. Ota riltilä pois **(27) (28)**. Jos olet valmistanut useamman espressoerän, puhdista allas väillä (yleensä 7 - 8 espresson jälkeen).
- Tarvittaessa pese allas ja riltilä vedellä ja käsitsikiaineella, huuhtele ja kuivaa ne. Kun kokoat altaan, varmista että muovireunus on oikein paikallaan **(29)**.

. Suodatinpää, suodatin ja suodatineline

Puhdista nämä jokaisen käyttökerran jälkeen. Pyhi kostealla pyyhkeellä laitteen höyrypää ja pese varusteet vedellä ja käsitsikiaineella, huuhtele ja kuivaa ne.

- Mikäli suodatinpää on erittäin likainen, tukkutunut, ruuvaa kolikolla sen riltilä irti, puhdista riltilä ja pane takaisin paikalleen kevyesti painaan **(30)**.

Kun et käytä espressokeitintäsi, ota suodatineline pois. Muutoin se kuolettaa tiivisteen.

- **Kuppien lämmityslevy:** ota levy pois ja pese vedellä ja käsitsikiaineella, huuhtele ja kuivaa **(31)**.

- **Hörysutin:** pyhi kostealla pyyhkeellä jokaisen käyttökerran jälkeen.

- **Autocappuccino varustus :** Huuhtele autocappuccino-varustus jokaisen käyttökerran jälkeen seuraavalla tavalla:

- Kierrä valitsin höyryyn esilämmitysasentoon **III (19)**.

- Kierrä vipu puhdistusasentoon **III (33)**.

- Upota taipuva putki lasilliseen vettä. (Minimimäärä tähän on 1 dl.)

- Pane astia hörysuttimen alle.

Kun keitin on kuumentunut sopivasti, oranssi merkkivalo sammuu.

- Kierrä valitsin höyrasentoon **III (22)**.

- Kun kaikki vesi on valunut autocappuccino-varustuksen läpi, kierrä valitsin **O**-asentoon.

- Ota taipuva putki pois lasista.

- Kun olet tehnyt puhdistusoperaation loppuun, pyhi hörysutin kostealla pyyhkeellä.

- Suosittelemme, että otat autocappuccino-varustuksen säännöllisesti irti keittimestä ja puhdista sen pesemällä käsitsikiaineella ja pienellä harjalla. Huuhtele ja kuivaa ennen kokoamista **(34)**.

Ole huolollinen pannessasi taipuvaa putkea paikalleen: pane suoraan leikattu pää kiinni autocappuccino-varustukseen.

. Suodatinpään tiiviste

Puhdista tämä tiiviste aika ajoin :

- Pane suodatin suodatinelineeseen.
- Pane astia suodatinelineen alle.
- Kytke virta laitteeseen.
- Käännä valitsin asentoon **UP**.
- Kun kuuma vesi alkaa suodattua läpi, käännä suodatinlinettä hitaasti vasemmalta oikealle niin että vesi suodattuu tiivisteen ja suodattimen välistä.

Kalkinpoisto

- Poista kalkki keittimestäi säännöllisesti sitruunahapolla.

Suosittelemme käytettäväksi myös **Krups kalkinpoistopakkausta, tilausnumero 054**.

Tässä pakkauksessa on kahden kalkinpoistoanoksen lisäksi testiliuska veden kovuuden mittauiseksi. Nämä tiedät tarkemmin, kuinka usein sinun tulee poistaa kalkki laitteestasi normaalikäytössä. Kalkinpoistotarve riippuu sekä veden kovuudesta että laitteen käytönmäärästä. 054 pakkauksen antama puhdistustiheys on ohjeellinen.

- Tee näin:

- Ruuvaa höyrypään riltilä irti ja puhdista se.
- Liuota 2 ruokaluskallista kalkinpoistoinetta tai pussillinen Krups kalkinpoistoinetta puoleen litraan haaleaa vettä ja kaada täysin liuennut seos tyhjään vesisäiliöön.
- Pane astia höyrypään alle. Anna noin 1/3 nesteestä valua astiaan kiertämällä valitsin asentoon **UP (9)**.
- Pysätyä keitin, anna valitsimen olla asennossa **UP (9)** ja odota 10 - 15

minuuttia, jotta kalkinpoistoaine ehtii tehosta.

- Kytke laitteeseen virta uudestaan ja anna lopun nesteestä valua laitteen läpi.
- Huuhtele keitin juoksuttamalla kaksi sääiliöllistä puhdasta vettä sen läpi. Pane riltilä paikalleen höyrypäähän (katso kohtaa "Hoito").

Ongelmia, ongelman syitä ja ratkaisuja

ongelma	ongelman syy	ongelman ratkaisu
espresso ei ole kyllin kuumaa	varusteet (kupit, suodatin ja suodatinteline) ovat kylmää	esilämmitä varusteet (kupit, suodatin ja suodatinteline), katso kappaletta "Espresson valmistus"
kahvia valuu suodatintelineen luota	suodatinteline on koottu väärin	katso kappaletta "Espresson valmistus"
	kahvijauhetta on suodattimen reunalla	puhdista suodattimen reuna ja tiiviste
	suodatinpään tiiviste on likainen	puhdista tiiviste kostealla pyyhkeellä
	suodatinpään tiiviste on vaurioitunut	ota yhteys Krups-huoltoon
pumppu on hyvin äänekäs	vesisäiliö on tyhjä	täytä vesisäiliö
	vesisäiliö on väärin paikoillaan	paina säiliö paikoilleen
	kahvijauhe on liian vanhaa tai kuivaa ja pumppu ei pysty synnyttämään painetta	käytä tuoretta kahvia
vesi ei valu lävitse	vesisäiliö on tyhjä	täytä vesisäiliö
	vesisäiliö on väärin paikoillaan	paina säiliö paikoilleen
	suodatin on tukossa, kahvi on liian hienoksi jauhettua tai se on painettu liian tiiviaksi	puhdista suodatin ja höyry-suodattimen pää; katso kohtaa "Hoito" ja kokeile karkeampaa kahvia

vesi ei valu lävitse	höyrysuoattimen pää on tukkutunut	pane suodatinritilä likoamaan kalkinpoistoliukseen; katso kohtaa "Hoito"
laite kaipaakalkinpoisto		katso kohtaa "Kalkinpoisto"
vesi valuu liian nopeasti läpi	kahvijauhe on liian karkeaa kahvijauheen määrä on riittämätön	käytä hienompaa kahvia käytä mittalusikkaa annostuksessa
	kahvijauhetta ei ole tiivistetty kylin	tiivistä kahvijauhe uudestaan
espresson pinnalla ei ole vaaltoa	kahvijauhe on liian karkeaa	käytä hienompaa kahvia
	kahvijauhetta ei ole tiivistetty	tiivistä kahvijauhe uudestaan
	kahvijauhe on vanhaa tai liian kuivaa	käytä tuoretta kahvia
maito ei ole kovin vaattoista	höyrysuitin on tukkutunut	katso kohtaa "Hoito"
	cappuccinovarustus on tukkutunut	katso kohtaa "Hoito"
	maito ei ole tuoretta	käytä tuoretta maitoa
	maito on haaleaa	pane maito jääräkaapin
ESE-käytön aikana kahvia valuu suodatintelineen luota	ESE kahvipanos ei ole paikallaan	Katso kohtaa «Espresso valmistus «ESE» suodatintelineen avulla»
	Suodatinteline ei ole paikallaan	Pane suodatinteline tiukemmin paikalleen
	Suodatusaika on liian pitkä	Suodata espressoa korkeintaan 35 ml
Kahvijauhe on hyvin märkää	Kahvijauhetta ei ole kunnolla tiivistetty	Tiivistä kahvijauhe uudestaan
	Kahvijauhetta on liian vähän	Lisää kahvijauheen määrä

Reseptit

Nauti kupillinen espressoa halutessasi, kun haluat rentoutua tai herkullisen aterian päätteeksi.

Ohessa muutama ohje esimerkinä siitä, miten voit käyttää espressokeitintäsi.

. Alkuperäinen espresso

- Käytä 1 mittalinen aitoa tummapaahtoista espressokahvia kupillista kohti ja suodata kahvi suoraan espressokuppiin.

Mikäli käytät oikeaa kahvilaatua ja oikeaa jauhatusta, kupon pinnalle tulee kaunis vaahatorengas.

- Lisää sokeria maun mukaan ja nauti. Alkuperäinen espresso nautitaan ilman maitoa mutta makeana.

. Cappuccino

Cappuccinon suhteet ovat: 1/3 kahvia, 1/3 kuumaa maitoa ja 1/3 maitovahtoa. Kuumaa maitoa ja valmistettua vahtoa tulisi olla yhteensä noin kaksi kertaa valmistetun kahvin määärä.

- Käytä suuria lämmitettyjä kuppeja.
- Valmista yksi kupillinen espressoa suoraan kuppiin. Täytä vaahdotetulla maidolla, joka on valmistettu autocappuccino-varustuksella.
- Sirottele pääle suklaarakeita.

. Café crème

- Valmista klassinen espresso laakeaan kuppiin.
- Lisää pilvi kermaa.

Voit korvata kerman kuumalla maidolla.

. Cafe Corretto *

- Valmista tavalliseen tapaan kupillinen espressoa.
- "Korja" sen jälkeen juoman makua lisäämällä siihen 1/4 - 1/2 pikkulasillista konjakkiä.

Voit myös käyttää aniksen makuisia juomia, grappa, Sambucaa, kirsikkaviiniä tai Cointreuxia. Voit myös jalostaa espressoa monilla muilla juomilla. Käytä vain mielikuvitustasi.

. Kahvilikööri *

- 3/4 litran pullollista varten tarvitset 3 pientä kupillista espressoa, 250 g ruskeaa sokeria, 5 dl konjakkiä tai kirsikkalikööriä
- Sekoita kaikki ainekset hyvin ja anna «vetätyy» vähintään 2 viikkoa.

Ihana likööri kaikille kahvikisoille.

. Italialainen jäätelökahvi

4 palloa vaniljaväitelöö, 2 kupillista makeaa jäädytettyä espressoa, 1,25 dl maitoa, vispikermaa, suklaasirotetta

- Sekoita valmis kylmä espressokahvi maitoon.
- Jaa jäätelö laseihin, kaada pääle kahviseos ja annostelee lopuksi pääle paksu kerros kermavahtoa, jonka koristelet suklaasirotteella.

. Friisiläinen kahvi *

- Valmista kupillinen espressoa ja makeuta se kunnolla. Kaada sekaan pieni lasillinen rommia.

- Kaada pääle paksulti kermavahtoa ja nauti.

. Espresso flambé *

2 kupillista espressokahvia, 2 pikkulasillista konjakkiä, 2 teelusikallista ruskeaa sokeria, vispikermaa

- Kaada konjakki kuumuutta kestäviin laseihin, lämmittä konjakki, sytytä.
- Lisää sokeria ja sekoita. Kaada espresso sekaan ja annostelee pääle vatkattua kermaa.

Voit myös laimentaa espressoa lisäämällä kiehuvaa vettä.

. Espresso-jäädyke *

2 kupillista espressokahvia, 6 keltuaista, 200 g sokeria, 1,25 dl tuorettä kermaa, 1 pieni lasillinen appelsiinilikööriä

- Vatkaa keltuaiset ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
- Lisää kylmä espresso ja appelsiinilikööri ja vatkaa edelleen.
- Sekoita sitten joukkoon kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma.
- Kaada seos laseihin tai kulhoihin.
- Pakasta pakastimessa.

. Mokkakreemi

5 dl maitoa, paketillinen vaniljanukasjauhetta, 3 keltuaista, 1,25 dl kermaa, 2 pientä kupillista espressoa, 150 g sokeria

- Valmista vanukas vanukasjauheesta, maidosta ja sokerista.

- Sekoita keltuaiset joukkoon vanukkaan ollessa vielä kuuma.
- Anna seoksen jäähtyä ja sekoita sitten joukkoon espresso ja kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma.

(* : Alkoholi vaarantaa terveytesi)